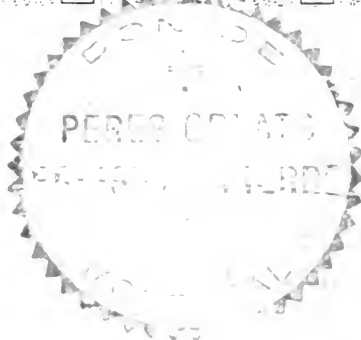




MAISON
— DES *Sciences B A*
RR. PP. OBLATS,
MONTREAL.

de trois sous chaque semaine.

- 3^e La Bibliothèque sera ouverte :
- 1^e Le Dimanche depuis 1 heure P.M. jusqu'aux Vêpres.
- 2^e Le Jeudi depuis 1 heure jusqu'à 3 heure P. M.



1877

Universitäts
BIBLIOTHECA

1. V. 11



*LA VIGNE
plantée dans les Gaules*

✓
L E
SPECTACLE
D E L A
N A T U R E ,
O U
E N T R E T I E N S

Sur les particularitez.

DE L'HISTOIRE NATURELLE,

Qui ont paru les plus propres à rendre les
jeunes Gens curieux, & à leur former l'esprit.

SECONDE PARTIE,

Contenant ce qui regarde les dehors & l'intérieur
de la Terre.

TOME SECOND.



A A M S T E R D A M ,
Aux dépens DE LA COMPAGNIE,

1 7 4 3.

252
1/2
157
20
CSP : 3 7/10/73

QH

41

P79

1743

n. 2

ORDRE DES PLANCHES
du Tome second du Spectacle de la Nature.

LE Frontispice. Probus.

Le Jardin d'hyver,	p. 12
Parterre en broderie,	26
Parterre mélangé & à l'Angloise,	29
Parterre mélangé & par découpez,	30
L'Oreille d'Ours,	46
La Tulipe & l'Anémone,	53
La Renoncule semi-double,	63
L'Oeillet,	68
La Grenadille,	80
Le faux Acacia, l'Orme,	84
Le Plane,	86
Le Cyprès & le Cédre,	88
Le Houx,	90
Le Sapin, & l'If,	<i>ibid.</i>
Le Pin,	92
Terrain long, &c.	93
Arrangement d'un Terrain, &c.	94
<i>Tome II.</i>	a Terrain

ij ORDRE DES PLANCHES.

Terrain irrégulier ,	97
Emploi d'un terrain irrégulier ,	98
L'Olivier ,	208
L'Ananas ,	211
Le Maïs ,	297
Le Pressoir ordinaire ,	363
Le gros Pressoir ,	365
Meule à écraser les pommes ,	385
Pressoir à écraser les pommes ou le ver- jus ,	387
Le Chêne , & le Chêne verd ,	442
Le Frêne , & l'Aune ,	443
Le petit Orme , & le Charme ,	444
Feüillages du Tremble & du Peuplier ,	445
Le Cornoüiller & le Cormier ,	446
Le Tilieul & le Bouleau ,	447
Le Coudrier & l'Erable à feüille de Pla- ne ,	448
Le Chataigner ,	449
Le Hêtre , & le petit Erable ,	450
Le grand Erable & l'Azerolier ,	<i>ibid.</i>



P L A N

D E L A

SECONDE PARTIE.



A N s le deſſein d'exercer l'eſprit des jeunes gens ſur des matiè res amuſantes, & de faire ſervir l'attrait du plaifir à les rendre attentifs aux merveilles de la Providence, nous avons employé le premier volume de cet ouvrage à faire la revûe de la plûpart des animaux dont elle a peuplé en notre faveur les différentes parties de la nature. Nous avons enſuite entamé la matière des plantes qui ſont pour nous une autre ſource

a 2 de

de secours & d'agrémens. Mais nous nous sommes contentez d'en entrevoir la structure générale, & d'en effleurer fort légèrement les espèces les plus estimables. Il n'étoit pas tems d'en dire plus sur un si vaste sujet. Laisant donc aux sçavans le soin de former des sçavans par des divisions exactes, & par des traitez qui embrassent tout, nous avons cru nous rendre plus utiles aux jeunes Lecteurs que nous avions en vûë, en leur épargnant toutes les questions épineuses, & en choisissant dans les meilleurs Livres d'histoire naturelle ce qui étoit propre à interresser leur curiosité.

Sans négliger ce moyen toujours sûr, nous nous proposons d'en mettre un autre en œuvre dans cette seconde Partie : c'est de les interresser par la reconnoissance. Ce moyen n'est pas moins propre à les toucher que le premier

mier : & il a cet avantage sur l'autre , qu'allant également à former la raison , il tend encore plus directement à former le cœur , & à faire germer les premiers sentimens de l'homme de bien.

Il n'y a aucun de nos Lecteurs qui ne souhaite naturellement d'être riche , distingué , puissant , heureux. Cet ouvrage leur découvre une foule de richesses , dont les dehors & les dedans de la terre ont été remplis en leur faveur , & une souveraineté très-réelle qu'ils y exercent conjointement. Mais avant que de commencer la revûe de tous ces biens , il est à propos de détruire une idée fausse que nous nous faisons presque tous de notre état , dont nous ne sentons ni la dignité , ni les avantages.

Nous sommes communément fort jaloux & fort fiers de cette petite portion de biens que nous

pouvons posséder en propre : au lieu que nous n'avons que des idées basses & languissantes de ce que nous possédons en commun.

Nous croyons ne rien avoir que ce qui nous est acquis dans ce petit coin du monde auquel nous sommes attachez , & nous regardons tout le reste de l'Univers comme perdu pour nous , parce que nous n'y avons part qu'avec la société de tous les hommes. Mais ce n'est point un bout de terre , c'est toute la nature qui fait notre domaine. Notre héritage ne nous fournit qu'une petite partie des choses dont nous avons besoin : c'est la terre entière qui nous les donne. C'est donc de toute la terre que nous sommes Rois : & bien loin que la société nous dépouille de notre souveraineté , c'est cette société qui nous en assure la jouissance.

Pour nous en convaincre , entrons

trons un moment dans une solitude profonde : rompons avec le genre humain : essayons de posséder notre patrimoine à l'écart , & d'y régner sans concurrens. Réduits à nos seuls bras , destituez d'avis & de supports , de voitures & d'instrumens , c'est une nécessité que nous manquions de tout. La terre aussi-tôt se hérisse autour de nous de chardons & de ronces. C'est pour d'autres qu'elle prodigue ses fleurs & ses fruits. C'est pour d'autres que les rosées tombent du Ciel , que les campagnes se couvrent de moissons , que les rivières coulent , que les vents soufflent , que les climats varient leurs productions , que toute la nature est animée. Avec la société nous perdons la communication de tous ces secours , & nous ne les recouvrons qu'en y rentrant.

Pour qui en effet ouvre-t'on les
a 4 ports,

ports , les marchez , & les places publiques ? Pour qui les grandes routes ont-elles été alignées & affermies ? Pour qui les ponts unissent-ils les deux bords des rivières ? Pour qui les barques & les voitures publiques partent-elles à des heures réglées ? Pour qui les vaisseaux fendent-ils les flots ? Pour qui les productions de tous les climats sont-elles portées par-tout ? Il est visible que c'est pour chacun de nous. Toute la terre est donc à notre service : & bien loin que les hommes nous en ôtent ni l'usage, ni la propriété par la communauté ? c'est au contraire cette communauté qui nous met en possession & dans l'exercice de tous nos droits.

Puisque l'habitant du monde en est aussi le souverain , il est juste qu'il reconnoisse une fois les dehors & les dedans de sa demeure , qu'il aille faire le tour de son domaine;

maine; & qu'il prenne connoissance de ce qui est soumis à son pouvoir & à son gouvernement.

Pour faire la revûe de tous nos biens sans fatigue, comme sans confusion, nous suivrons l'ordre aisé & agréable qu'ils tiennent dans la nature. Nous nous promènerons successivement dans tous les lieux qui les rassemblent. Nous commencerons donc par les productions que la terre nous offre dans nos propres demeures, c'est-à-dire, par les fleurs & par la verdure de nos jardins. Quoi! vous débutez, dira-t-on, par ce qui n'est qu'un amusement? Mais c'est le premier objet que la nature met sous nos yeux. L'homme, s'il veut être le Spectateur de la nature, n'arrange rien: il trouve tout arrangé, & il n'a qu'à suivre. Après nos parterres & nos bosquets, nous trouverons nos potagers; & nos jardins fruitiers. Pour n'y être

pas embarrassez de nos propres richesses , nous nous bornerons partout à l'excellent, & au nécessaire. Nous nous garderons bien de vouloir trouver tout dans un potager. Mais par le sage retranchement du médiocre & du superflu, nous parviendrons à faire en sorte qu'il répande ses presens sur toute l'année , sans laisser aucun vuide. De là nous pourrons passer dans nos terres labourables, puis visiter nos vignobles, & examiner les productions de ces deux fonds si importans , sans perdre de vûë l'industrie avec laquelle l'homme sçait les mettre en œuvre, puisque la façon nous en interesse autant que la chose même.

La vûë de nos bois nous rappelle ensuite à l'esprit une foule de nouveaux avantages. Nous trouvons d'autres richesses dans nos prairies, d'autres au bord des rivières, & jusques sur le sommet
aride

aride des montagnes. La nature donne plus dans un endroit, moins dans un autre : mais elle donne par-tout. Nous la trouverons libérale jusques dans les landes.

De la revûë de tant de plantes bienfaisantes dont la terre est couverte, nous passerons à la considération des fontaines & des rivières dont elle est arrosée. Nous suivrons avec quelque soin le mouvement de ces eaux qui ont reçu ordre de balayer nos demeures, de fertiliser nos plaines, de désaltérer les animaux, de donner l'accroissement aux plantes, de fournir à nos tables des poissons d'un suc excellent, & de lier les différentes régions du monde par la facilité des transports réciproques. Nous tâcherons ensuite de découvrir l'origine de leur cours. En perçant dans les entrailles des montagnes & des plaines, nous pourrons entrevoir la structu-

re merveilleuse des réservoirs qui contiennent les eaux. Nous observerons la destination des montagnes qui les rassemblent , l'artifice des canaux qui les distribuent , la nature , l'usage , & les productions du vaste bassin où elles se vont rendre. Nous risquerons un essai sur l'opération de l'air qui recommence sans cesse à les pomper , & sur la force mouvante qui les élève assez pour en pouvoir arroser les montagnes mêmes , & les disperse suffisamment , pour entretenir par une distillation toujours nouvelle , tant le cours des fleuves , que la verdure de la terre.

Après avoir parcouru ce qui nous a été donné de meilleur dans les dehors de notre globe , nous en irons visiter l'intérieur. Là , comme dans un vaste magasin , nous trouverons en réserve , pour tous nos besoins , différens sucres huileux , des sels féconds en mille effets , & des

des terres dont les secours se multiplient comme les propriétés. Nous descendrons enfin dans les carrières & dans les mines, où nous continuërons, comme dans ce qui précède, à remarquer le rapport que Dieu a mis entre son présent & notre besoin. Nous examinerons d'abord les pierres, & les métaux tels que la nature nous les donne, & ensuite les principaux usages que nous en sçavons faire.

Voilà nos richesses. La revue en seroit bien frivole, si l'ostentation, ou la seule curiosité en étoit le motif. Elle doit être annoblie par une toute autre fin. Toutes ces richesses ne nous ont pas été données sans dessein : & la moindre chose que nous puissions faire en les recevant, est de connoître l'intention de notre bienfaiteur.

Quoique la parole soit le principal moyen dont les hommes se servent pour s'expliquer entr'eux, ils

ils s'entendent par bien d'autres signes. Mais il n'y a point de langage plus intelligible que celui des presens. Lorsque nous recevons un vin délicieux, ou des étoffes brillantes d'un ami absent, il ne nous faut ni écriture, ni messager pour comprendre ce qu'il nous veut dire : & plus le present est beau, plus nous sommes flattés de la place honorable que nous tenons dans son cœur. Nous avons tous un bienfaiteur aussi affectionné que puissant, qui est l'Auteur de la nature. Il paroît absent : mais il est sans cesse occupé de nous, puisqu'il nous donne sans cesse. Il nous parle à chaque instant par des libéralitez qui sont inépuisables, qui couvrent toute la terre, & qui n'y sont que pour nous : puisque si nous n'y étions pas, toutes ces richesses seroient sans possesseurs, & sans admirateurs. Il entretient ainsi
avec

avec nous le commerce d'une amitié toujours tendre , & toujours agissante. Comme ce langage est également clair , & touchant , il y auroit de la stupidité à ne le pas entendre , & à n'y pas répondre. La lettre qui finit le troisiéme tome de cet Ouvrage , & que nous avons intitulée : *L'usage du Spectacle de la Nature* , expose les intentions & la fin de tous ces presens que Dieu adresse aux hommes. On y explique les engagements tacites que contractent ceux qui les reçoivent. On y donne , pour ainsi dire , les premiers élémens de la langue que Dieu nous parle , & dans laquelle nous lui devons répondre.

On ne trouvera donc pas ici ce qu'on peut apeler l'éloquence de la piété , ou l'effusion de la reconnoissance. Nous nous proposons plus de faire sentir aux jeunes gens ce qu'ils ont reçu , que
de

de leur apprendre à remercier. Ce feroit avoir beaucoup gagné que de les bien convaincre de la tendre complaisance de Dieu pour l'homme ; de leur faire voir une foule de libéralitez toujours nouvelles & toujours gratuites dans des choses qu'ils se croyoient dûës, ou qu'ils prenoient avec indifférence pour des effets nécessaires ; enfin , de les avoir émûs par les premiers motifs d'un juste retour. Le cœur leur apprendra le reste : il est le plus grand de tous les maîtres.

Après le desir d'accoutûmer la jeunesse à reconnoître la voix & la volonté de Dieu dans tout ce qui tombe tous les jours sous nos yeux , nous n'avons rien eu plus à cœur que de lui procurer la connoissance même des choses de la vie les plus communes & les plus ordinaires. C'est un bonheur de trouver des maîtres qui
 puissent

puissent nous apprendre des choses sublimes, difficiles, rares. Mais on se plaint tous les jours de n'être pas au fait de celles qui sont le plus d'usage, & les sçavans sont peut-être ceux qui ont le plus de sujet de se faire ce reproche.

On tient avec raison les jeunes gens à l'écart pour ne les point distraire dans leur travail par une trop grande variété d'objets. Au sortir de leurs études ils se livrent entièrement, ou à quelque science qui est de leur choix, ou aux devoirs de l'état qu'ils embrassent. & trop souvent à leurs plaisirs. La vie se passe ainsi sans connoître la plûpart des choses qui en sont le soutien. D'ailleurs ces choses sont dispersées, & il arrive rarement qu'on les aille chercher où elles se trouvent, ou qu'on les remarque quand elles se présentent. Tel qui connoît les ormes de ses avenues, ou qui a souvent vû l'érable,

&

& le chêne dans ses bois, ne connoîtra ni le pin, ni le châtaigner. Celui qui a souvent remarqué le tréfle dans ses prairies, ne connoît peut-être ni le fainfoin, ni la luzerne. L'un a vû les dehors d'un vaisseau : mais il n'en connoît pas l'arrangement intérieur. Celui qui a vû les vaisseaux du Havre, ou de Dieppe, ne sçait pas quelle est la forme des galères de la Méditerranée. Il peut donc y avoir un avantage considérable pour bien des lecteurs de trouver la plûpart des choses usuelles, & dont on parle tous les jours, rapprochées dans un ouvrage portatif, & renduës sensibles par le secours de la peinture.

C'est dans cette vûë que nous avons fait graver sur des desseins, la plûpart d'après nature, les fleurs les plus belles que les curieux cultivent par préférence ; les divers arrangemens que nous donnons

à nos parterres , à nos bosquets , & à nos terrains les plus irréguliers ; ensuite les divers feüillages des arbres toujourns verds , & autres dont nous composons nos palissades & nos allées ; les feüillages des bois de charpente , de charonnage de menuiserie , & de chauffage que nous abattons dans nos forêts ; les pressoirs qui servent à exprimer le jus des raisins , des pommes , des olives ; enfin les herbes les plus souhaitées dans nos prairies. A la suite de ces objets qu'il connoît si peu , quoiqu'on les trouve par-tout , viennent ceux qui ont raport aux rivières , à la mer , & à l'intérieur de la terre. On trouvera d'abord la disposition des couches de différentes matières qui s'étendent les unes sur les autres dans le cœur des montagnes , & sous les plaines ; le cours que cette disposition fait prendre aux eaux qui coulent
sous

sous terre , ou dans les dehors ; ensuite les poissons qui ne vivent que dans l'eau douce ; ceux qui passent de la mer dans les rivières , & les principales pêches. Après avoir rassemblé ce que la mer a de plus curieux , comme sont ses poissons d'une figure éloignée de l'ordinaire , ses plus belles espèces de coquillages , ses principales plantes , & la pêche du corail , nous aurions cru , en parlant des avantages de la navigation , avoir omis un point fort peu connu , quoiqu'on en parle sans cesse , si nous n'avions fait graver les dehors & les dedans d'un grand bâtiment de mer , d'une galère , & des plus petits vaisseaux , avec la manière de les lancer à l'eau.

Les pierreries , les pierres , & les métaux ne pouvant tirer aucun secours de la gravure , comme on s'en peut convaincre en jettant les yeux sur les magnifiques

ques & inutiles planches du troi-
sième tome de l'histoire du Da-
nube par M. le Comte de Marfilli,
de toutes les singularitez qu'on
trouve sous terre , nous avons cru
ne devoir faire graver que les di-
verses pétrifications , & les pierres
figurées , parce que représentant
des animaux ou des plantes , elles
deviennent reconnoissables , & que
d'ailleurs elles donnent lieu à di-
verses questions curieuses. On trou-
vera l'explication des planches à
la fin de chaque volume.

Pour rendre l'accès de toutes
ces choses aisé & agréable , nous
avons eu recours , autant qu'il a
été possible , à des figures de gran-
deur naturelle , toujous plus pro-
pres à fixer le souvenir de l'objet
que toutes les descriptions qu'on
en pourroit faire. Qu'on parle à
un jeune lecteur de feuilles grêles ,
charnuës , oblongues , sinueuses ,
laciniées : tous ces mots sçavans le
déroutent,

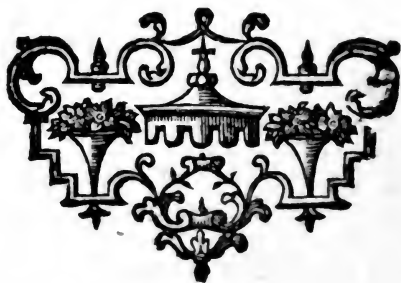
déroutent , & convertissent son amusement en une étude sérieuse. Montrez - lui le feuillage de la plante : il comprend sur le champ la différence de l'orme au charme , & du tilieul au bouleau. Par la suite il les reconnoîtra sans effort. Il dira en passant dans un bois , ou sur une prairie : voilà du fainfoin : voilà du tremble. Ceci est un chêne verd : cet arbre est un sapin.

Toutes ces familles ont une livrée qui les rend d'abord reconnoissables. Les honnêtes gens qui en raisonnent tous les jours , s'en tiennent pour les démêler à la figure du feuillage & de la graine. Nous pouvons bien nous en contenter ici , & ce n'est pas sans dessein que nous avons évité de ranger méthodiquement chaque plante dans la classe , dans le genre , & dans l'espèce où M. de Tournefort l'a placée. On auroit été effrayé

effrayé de ces distributions de fleurs simples , & de fleurs composées ; de simples stériles , & de simples fécondes ; de composées monopétales , & de composées polypétales ; de monopétales régulières , ou ouvertes en cloche , en entonnoir , en rosette ; d'irrégulières , ou formées en masque , en gueule , &c. Ces divisions , & subdivisions suivies de beaucoup d'autres sont estimables pour former un herbier , ou pour régler le dictionnaire d'un botaniste : mais comme elles auroient été ici extrêmement déplacées , le reproche qu'on pourroit nous faire d'y avoir manqué , le feroit encore plus.

La plûpart des matières de ce second tome , & une partie du troisiéme étant de pratique plutôt que de simple curiosité , dans la crainte de faire des méprises capables de nuire à mes Lecteurs , j'ai eu recours à M. le Normand ,
 Directeur

Directeur du Potager de Versailles, & à M. Bernard de Jussieu, Démonstrateur au Jardin Royal. J'ai trouvé dans la politesse & dans les lumières de ces Messieurs toute l'attention & les secours dont j'avois besoin. Ils ont bien voulu revoir tous les entretiens qui roulent sur les plantes, & me mettre en état d'accuser juste. Cette remarque étoit doublement nécessaire. Mes Lecteurs y trouvent leur intérêt, & j'y acquite avec plaisir ma sincère reconnoissance.





LE SPECTACLE

DE LA

NATURE.

SECONDE PARTIE.

Contenant les dehors & l'intérieur
de la Terre.



LES FLEURS.

PREMIER ENTRETIEN.

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Chev.



E n'ai pas perdu au
change, en remettant
au mois de May le
voyage que je devois
faire ici en Septembre : j'y trouve tout
embelli.

Tome II.

A

La

LES
FLEURS.

La Comtesse. Graces au printems & au retour des fleurs.

Le Chev. Celles qui bordent le parterre forment un coup d'œil ravissant : mais je ne les ai encore vûës que de dessus le balcon.

La Comtesse. Nous pouvons descendre & les voir de près. M. le Prieur, dites-moi, je vous prie, d'où vient qu'à l'ouverture d'un jardin fleuri chacun ressent une joye subite, & pourquoi sans avoir aucune pensée distincte on goûte dans ce moment une satisfaction que l'on n'éprouve pas ailleurs ? Je n'en dois, ce me semble, chercher la cause que dans les riches couleurs qui viennent fraper nos yeux. Ce n'est pas sans dessein que les fleurs ont été si magnifiquement parées.

Le Pr. Qu'en pensez-vous, M. le Chevalier ?

Le Chev. Jamais, je vous l'avouë, il ne m'étoit venu en pensée de chercher du dessein dans les fleurs : mais, à en juger par le plaisir qu'elles me font, elles sont faites pour nous réjouir.

La Comtesse. Cette pensée est flâteuse : mais ne seroit-elle que flâteuse ? & faut-il la prendre pour une illusion de l'amour propre ?

Le Pr. Je suis bien éloigné de le croire.

Tout

Tout est lié dans la nature ; & quoique LES
chaque chose y ait sa fin particulière , ou FLEURS.
sa correspondance avec quelqu'autre ,
nous les voyons toutes se rapporter à
l'homme en dernier lieu. Elles se réunif-
sent en lui comme dans leur centre : il est
la fin de tout , puisqu'il est ici le seul qui
fasse usage de tout. C'est pour lui que le
soleil se leve : c'est pour lui que les étoiles
brillent : & si les corps les plus éloignez
de lui le servent si régulièrement , à plus
forte raison ce qui a été placé auprès de
lui est-il destiné pour son usage.

La Comt. Les fleurs en particulier sont
visiblement faites pour lui plaire : elles
n'ont même de l'agrément que pour lui.
Ses yeux sont les seuls qui en jouissent.
Les animaux ne paroissent goûter aucun
plaisir à la vûe des fleurs : ils ne s'y arrê-
tent jamais : ils les confondent avec l'her-
be commune : ils foulent aux pieds les plus
belles , & n'ont pour cet ornement de la
terre que la plus parfaite indifférence.
L'homme au contraire , parmi cette foule
d'objets & de richesses qui l'environnent,
démêle & recherche les fleurs avec une
complaisance singulière.

Le Pr. Aussi y a-t'il entr'elles & nos
yeux une agréable simpathie , un attrait
puissant qui nous invite à nous en apro-

LES cher. Si nous en cuëillons quelques-unes,
FLEURS. nous leur connoîtons de nouvelles per-
 fections à mesure que nous les confidére-
 rons de près. La plûpart d'entr'elles ne se
 bornent pas à contenter notre vûë par la
 beauté de leur arrangement & de leurs
 couleurs : elles s'emparent doucement de
 notre odorat par un parfum exquis : &
 après qu'elles ont rassasié nos sens d'une
 satisfaction innocente, l'esprit y décou-
 vre encore des merveilles qui le ravissent.

Première
 fin des
 fleurs.

Si je veux suivre cete fleur dans sa nais-
 sance, dans ses progrès, & dans ses suites,
 je trouve qu'elle a coutume de paroître
 dans l'endroit où la graine se montrera ;
 & que par-tout où la fleur manque, il
 n'y a point de graines à espérer. Les ar-
 bres des forêts, les arbres fruitiers, les
 légumes, & les herbes des champs se cou-
 vrent tous les ans de fleurs plus ou moins
 éclatantes, pour étaler ensuite un fruit ou
 une graine, qui communément ne man-
 que à se former que quand la fleur elle-
 même n'a pû s'épanouïr ou être suffisam-
 ment conservée. Je cherche le raport
 qu'il y a de la fleur à la graine : & en exa-
 minant de près la structure de chaque
 fleur, j'y trouve toûjours un ou plu-
 sieurs étuis destinez à loger ces graines.
 J'y aperçois des étamines qui soutien-
 nent,

nent, aux environs de cet étui, plusieurs paquets de poussières qui y tombent de toute-part. Le tout est environné d'un calice ou d'un manteau qui s'ouvre & se ferme avec une sorte de précaution, selon la disposition de l'air. Tous ces rapports me parlent & m'instruisent. Je ne puis douter enfin que ces pièces disposées avec tant d'artifice & de régularité, & qui se séchent autour de l'étui quand la graine y est formée, ne contribuent à la génération de cette graine. Je découvre ainsi la première destination des fleurs. Dieu en accordant à l'homme la verdure de la terre, a perpétué son present pour tous les siècles par la commission qu'il a donnée aux fleurs de renouveler chaque plante d'année en année, en y rendant la graine féconde.

LES
FLEURS.

Le Chev. Voilà une fonction bien noble : mais si elles sont faites pour rendre la graine féconde, pourra-t-on dire encore qu'elles sont faites pour notre plaisir ?

Le Pr. Cette importante & première destination de procurer l'immortalité aux plantes n'en empêche pas une seconde qui est de récréer la vûë de l'homme. Dieu a voulu en créant les fleurs joindre les délices à l'utilité. S'il ne les avoit destinées toutes qu'à fournir à chaque plante un

Seconde
fin des
fleurs.

LES
FLEURS.

germe réproductif, il ne les auroit pas relevées la plupart par des formes si gracieuses & par des couleurs si touchantes. Il en eût été comme des racines qui étant destinées à servir la plante dans l'obscurité, n'ont été pourvûës d'aucune parure : au lieu que la main qui a formé les fleurs semble avoir pris plaisir à les découper & à les peindre la plupart de la manière la plus propre à réjouir la vûë de l'homme, & à décorer son séjour.

La Comtesse. Nous pouvons aujourd'hui nous occuper moins de cette admirable structure des fleurs qui produit des effets si utiles : nous nous en sommes suffisam-

Tome I. Entretien XIV. ment entretenus autrefois. Arrêtons nous plus particulièrement au plaisir qu'elles sont chargées de nous procurer.

Il y a d'abord un très-grand nombre de fleurs qui ne paroissent avoir d'autre emploi sur la terre que de présenter à l'homme un bouquet ; & tandis que les autres lui préparent un fruit, dont il fera usage après la fleur, celles-là ne lui sont rien moins qu'indifférentes, quoiqu'il ne leur connoisse d'autre mérite que celui de plaire : mais elles se présentent à lui les unes & les autres avec un si grand air de bienfaisance & de propreté, qu'il est aisé de voir qu'elles viennent toutes lui faire leur cour.

Le

Le Pr. A peine pourroit-on croire jus- LES
 qu'ou a été portée l'attention de réjouir FLEURS.
 l'homme par la beauté & par la multitude Multitu-
 des fleurs. La multitude en tient du pro- de des
 dige : on croiroit qu'elles ont reçu ordre fleurs.
 de naître sous ses pas : nulle partie dans la
 nature qui ne lui en offre tour à tour :
 elles naissent au haut des arbres & sur
 l'herbe qui rampe : elles embellissent les
 vallées & les montagnes : les prairies en
 sont émaillées : il les cueille au bord des
 bois & jusques dans les deserts : la terre
 est un jardin qui en est tout couvert : &
 afin que l'homme ne soit point privé de
 cette vûë délicate lorsqu'il se renferme
 dans les bornes étroites de sa demeure ,
 elles semblent vouloir la lui rendre plus
 aimable , en se rétinissant dans son par-
 terre , & en s'y plaissant plus qu'ailleurs.

La Comtesse. Ne diroit-on pas que les
 plus belles au moins , séparées du vul-
 gaire des fleurs pour former une am-
 bassade brillante , viennent rendre hom-
 mage à leur seigneur , & saluer par dé-
 putez le Roi de la nature ?

Le Prieur. Il est exactement vrai que la
 beauté des fleurs ne tend qu'à inspirer la Beauté
 joye , & que les plus belles , après bien des des fleurs
 épreuves, ne se sont trouvées propres qu'à
 repaître nos yeux. Aussi la vûë en est-elle

LES
FLEURS.

si touchante & le pouvoir si sûr , que la plûpart des arts , qui veulent plaire , ne croient jamais mieux réüffir qu'en empruntant leur secours. La sculpture les imite dans ses ornemens les plus legers. L'architecture embellit souvent de feüillages & de festons les colonnes & les faces trop nuës de ses édifices. Les plus riches broderies ne sont guères que des feüillages & des fleurs. Les plus magnifiques étoffes en sont toutes parsemées : & on les trouve belles à proportion qu'elles aprochent de la vivacité des fleurs naturelles.

Celles-ci ont été de tout tems le symbole ou la marque de la joye : elles étoient autrefois la parure inséparable des festins, & elles se montrent encore avec aplaudissement sur la fin de nos repas lorsqu'elles viennent avec le fruit ranimer la fête qui commence à languir. Elles sont tellement faites pour les réjoüissances , qu'on les trouve incompatibles avec le deüil. La bienséance , instruite par la nature , les écarte de tous les lieux où régne la douleur & les larmes.

La Comt. Au contraire les fêtes de la campagne ne se passent point sans guirlandes. Les fêtes des personnes polies commencent par une fleur : si l'hyver la refuse ,

refuse, l'art sçait la contrefaire. Une jeune épouse, magnifiquement parée au jour de ses nœces, croiroit qu'il manque une partie nécessaire à sa parure, si elle n'y ajoûtoit un bouquet. Une Reine même dans les plus grandes solemnitez, quoique chargée des pierreries de la couronne, ne dédaigne pas cet ornement champêtre. La grandeur & la majesté ne lui suffisent point : elle aime à y joindre par le moyen des fleurs un air de douceur & de gayeté.

LES
FLEURS.

Le Pr. La religion elle-même, quoique si recueillie, si simple, si ennemie d'un appareil théâtral, qui seroit plus propre à dissiper le cœur qu'à l'occuper des saints mystères ou de ses propres besoins, ne laisse pas dans certains jours de fête de permettre l'usage des rameaux, des bouquets, & des chapeaux de fleurs.

Le Chev. Il n'y a personne qui ne soit touché de la beauté des fleurs : c'est bien dommage que nous les perdions si vîte.

La Comtesse. Il est vrai que l'on pourroit dire de chaque fleur en particulier ce qu'on a dit d'une autre beauté.

..... *Les plus belles choses*

Ont le pire destin :

Malherbe

Elle a vécu ce que vivent les roses,

L'espace d'un matin.

A 5

Mais

LES FLEURS. Mais la plûpart des fleurs étant chargées de parer la demeure de l'homme , au moins pour un tems , elles se gardent bien de s'y montrer toutes de compagnie , ni dans une même saison : elles font de service auprès de lui tour à tour : elles conviennent entr'elles pour embellir les différentes saisons , & se succèdent sans laisser aucun vuide : rarement se plaint-on de leur absence quand elles font de quartier.

**Succes-
sion des
fleurs.**

**Variété
des fleurs
dans cha-
que sai-
son.** *Le Pr.* Les fleurs par cette succession nous donnent une magnifique fête composée de décorations qui se suivent dans un ordre réglé. Les hépatiques , les primevères , les violettes , les jacinthes , les oreilles d'ours , les crocus printaniers , les narcisses , les anémones , nous donnent , pour ainsi dire , le premier acte.

Celles-là disparoissent pour la plûpart pour faire place aux couronnes impériales , aux fritillaires , aux narcisses à bouquet , au muguet , aux lilas , aux iris , aux tulipes , aux jonquilles , aux renoncules , & à toutes les fleurs qui couronnent à présent ce parterre. Dans le lointain les arbres fruitiers mélangent les couleurs les plus tendres avec la verdure naissante , & relevent de toutes parts la garniture du parterre.

Vous voyez en même-tems monter le feuillage des rosiers , des lys , des cyclamens,

mens, des juliennes, des giroflées, des boutons d'or, des taraspis, des pavots, & des œillets : leurs tiges & leurs boutons se fortifient par des accroissemens insensibles : c'est-là que se font les préparatifs des parures de l'été. LES FLEURS.

L'automne ensuite étalera les pyramidales, les balsamines, les soleils, les passe-velours, les tubéreuses, les amarantes, les œillets d'inde, les colchiques, les tricolours, & cent autres espèces. La fête continuë sans interruption : celui qui y préside offre toujours du nouveau, & il prévient par d'agréables changemens les goûts inséparables de l'uniformité.

L'hyver ramenant les frimats & les broüillards, baisse enfin son noir rideau sur la nature & nous en dérobe le spectacle : mais en nous faisant souhaiter le retour de la verdure & des fleurs, il procure quelque repos à la terre épuisée par tant de productions.

La Comt. Nous sommes si sensibles à la beauté des fleurs, que nous avons appris à nous les donner malgré l'hyver. Nous sauvons les débris de l'automne, & nous parvenons souvent à faire éclore des fleurs printanières sans attendre le retour des zéphirs toujours trop lents à revenir. Les tubéreuses, les immortelles, les géranions,

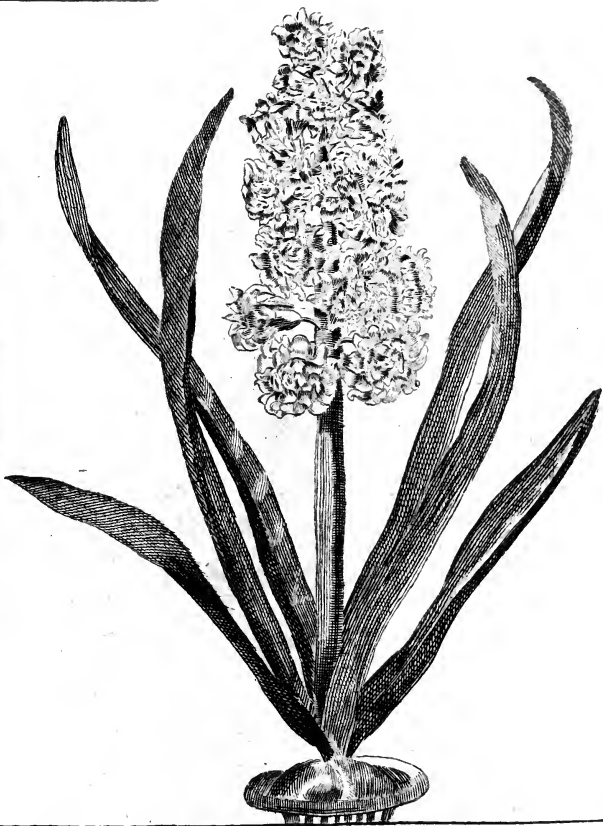
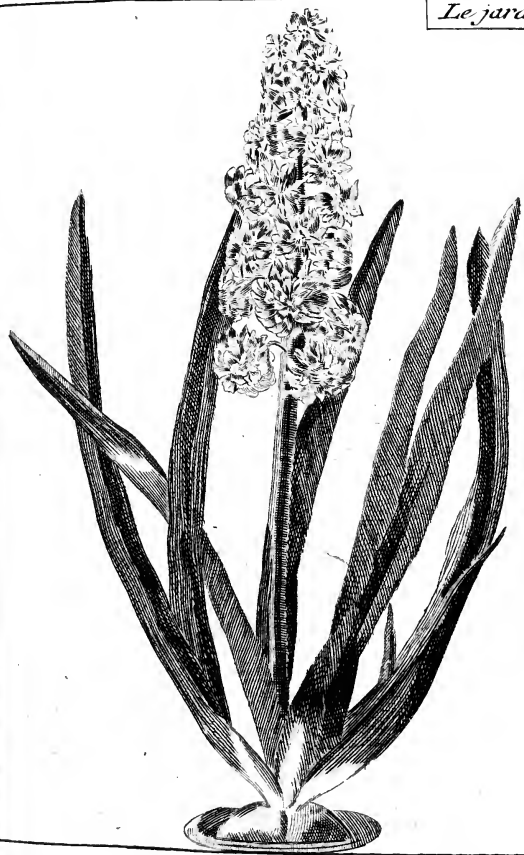
& d'autres fleurs bien gouvernées peuvent ne paroître que fort tard : on les fait durer avec le fédon , jusqu'à ce que le laurier-tin fleurisse dans nos apartemens à l'abri de la bise. Les anémones & les violettes aidées en terre de la moindre chaleur ; les jacintes , les narcisses , & les tulipes mises à un air chaud & dans un peu d'eau qu'on renouvelle tous les jours , couronnent nos cheminées dans les mois les plus tristes. Nous rapprochons ainsi l'automne & le printems : ils semblent se donner la main.

Le Pr. Ce n'est pas seulement d'une saison à l'autre que les fleurs se diversifient : celles-mêmes qui paroissent ensemble dans chaque saison ont une variété de formes qui démontrent & l'invention inépuisable de l'Ouvrier , & l'intention qu'il a eue de multiplier les embellissemens de notre demeure. Il est impossible de nombrer les différens plans sur lesquels toutes les espèces de fleurs ont été faites , sans qu'aucun de ces plans soit la répétition ou la copie d'un autre. Tout est original & particulier à chaque espèce : elles diffèrent entr'elles par la découpeure des pétales * , par la légèreté des dentelles ou des franges qui les bordent , par la disposition des étamines qui accompagnent le

cœur

* Les feuilles qui composent le vase de la fleur.

Le jardin d'Hiver.





cœur, par la structure du calice qui réunit LES
 toutes ces pièces, par la taille des tiges FLEURS.
 qui les soutiennent, par la forme de la
 fane, c'est-à-dire, du feuillage verd qui
 les environne, sur-tout enfin par les cou-
 leurs, & par les airs qui leur sont pro-
 pres. Arrêtons-nous un moment à l'im-
 pression que fait sur nous l'assemblage de
 tant de riches couleurs.

Jé ne sçais à quoi les fleurs gagnent le Les cou-
 plus, ou à être vûës ensemble, ou à être leurs.
 considérées séparément. Ensemble, elles
 forment un assortiment où tout est d'ac-
 cord. Rien n'y paroît rude, mal placé,
 ou tranchant *. Il résulte du concours de
 toutes ces couleurs une sorte d'harmonie
 fort variée, dont l'œil est parfaitement
 satisfait. Prises séparément, il n'y en a
 aucune qui ne se fasse valoir par un agré-
 ment qui lui est propre, & qui n'ait, pour
 ainsi dire, son mérite personnel. Cuëil-
 lons à l'avanture la première qui nous
 tombera sous la main. C'est une des der-
 nières anémones panachées. Elle m'offre
 seule ce que j'ai admiré dans le parterre
 entier. J'y aperçois des couleurs toutes
 différentes, & des nuances de ces mêmes
 couleurs

* On appelle couleurs tranchantes celles qui sont tout-à-
 fait opposées & dont l'union est dure : tel est l'assemblage du
 noir & du blanc, du rouge & du jaune.

LES
FLEURS.

couleurs qui s'affoiblissent par degrez, se fondent sans rudesse les unes dans les autres, & vont se noyer imperceptiblement dans les teintes voisines. La tulipe au contraire coupe sa couleur par un panache * nettement distingué : & l'opposition marquée qu'elle met entre l'un & l'autre, relève encore le brillant & la vivacité de tous les deux.

La forme
des fleurs

Si la Sagesse divine s'est jouïe dans la distribution des couleurs dont les fleurs sont parées ; quel nouvel agrément n'a-t-elle pas mis dans l'air & la figure qu'elle a donnez à chacune d'elles ? Voyez d'un coup d'œil toutes les fleurs qui remplissent les pièces de ce parterre. Les unes s'élevent avec un port plein de dignité & de grandeur. D'autres sans faste & sans étalage attirent les yeux par la régularité de leurs traits. Quelle noblesse se fait sentir dans le maintien de ces tulipes ! Quelle élégance & quelle simétrie dans les pyramides sur lesquelles paroîtront bien-tôt

Eloge de
la Pensée

les lys ! Au pied de ces fleurs majestueuses, j'aperçois une pensée. Celle-ci ne s'annonce point : on croiroit qu'elle a peur de paroître. De loin elle promet peu : de près elle nous réjouit par une douce odeur & par des graces singulières.

* Grandes rayes qui traversent les feuilles de la tulipe.

La Comt. Vous me faites plaisir de l'a- LES
FLEURS.
voir démêlée dans son obscurité. C'est ma
fleur favorite : non seulement parce qu'elle
est de toutes les saisons, & toujours prête
à remplacer les autres fleurs qui nous
manquent : mais parce que rien n'égale
la finesse de son étoffe, ni le vermeil de sa
pourpre. Le plus beau velours rapproché
de celui-ci, n'est plus qu'un tissu grossier :
c'est un sac ou un cilice.

Le Chev. Il est vrai que nos étoffes ne
sont, ni aussi douces, ni aussi brillantes
que les fleurs : mais elles ont un avanta-
ge que les fleurs n'ont point. Elles chan-
gent : on en invente de nouvelles. Au lieu
que les fleurs sont toujours les mêmes.
Il y a tant de plaisir à changer !

La Comtesse. C'est un plaisir que nous Unifor-
avons grand soin de nous donner dans mité des
tout ce que nous faisons. Habits, meubles, fleurs.
musique, langage, façon de bâtir, toutes
nos inventions sont dans un mouvement
perpétuel : on ne s'y fixe à rien : une mode
en chasse une autre, & nos plus beaux
ouvrages ne sont sûrs de plaire, ni dans
cent ans, ni à cent lieues d'ici. Nous tour-
nons & retournons les mêmes choses en
cent façons. Enfin, après bien des réfor-
mes, nous nous trouvons aussi incer-
tains, & aussi peu avancez que le pre-
mier

LES FLEURS. mier jour. Il en est bien autrement de l'habillement des fleurs : l'étoffe, la couleur, la taille, tout en est toujours le même, à quelques mouchetures près, qui peuvent varier dans un petit nombre, & tout en plaît toujours. On n'est tenté, ni d'y ajoûter, ni d'y retrancher : ce seroit tout perdre, & le modèle en est si beau qu'on ne s'avise pas même d'y rien souhaiter de plus. Les roses n'ont point changé depuis le commencement du monde, & depuis le commencement du monde les roses ont toujours plu.

Le Pr. Voilà donc des beautez qui, sans apprêts, sans recherches, & avec une extrême simplicité, ont atteint à la perfection, & sont fixées au vrai.

La Comtesse. D'où peut naître la vraie différence de la beauté si constante des productions naturelles, d'avec la beauté si changeante, & si passagère des productions humaines ?

Le Pr. Il ne faut pas être surpris si les hommes sont bornez, stériles, & peu ar-
Source du beau. rêtez dans leurs inventions : ils ne vont qu'à tâtons dans la découverte du beau. Cette matière qu'ils taillent en mille & mille façons pour se faire des maisons, des meubles, & des habits, n'est pas leur ouvrage. Ils n'en connoissent pas même
 le

le fond : elle les contredit souvent : elle se détruit , ou plutôt se dérange dans leurs mains. Ils cherchent à la remettre en œuvre d'une façon qui leur promette plus de succès : mais la forme qu'ils lui rendent fait naître de nouveaux inconvéniens , & de nouveaux goûts.

On voit tout le contraire dans les ouvrages de Dieu. Tout ce qu'il a fait a une beauté déterminée & persévérante. Sa volonté fait la règle du beau. Ce qu'il a fait une fois ne change plus , & plaît toujours. On sent qu'il est le maître de la nature , & qu'il la tourne à son gré. Cette matière souple & prompte à exécuter ses ordres , prend toutes les formes qu'il souhaite , & produit à coup sûr les effets qu'il a voulu. Il y imprime, selon son bon plaisir, les caractères les plus marquez, & les plus opposés. Il met sur la face du lion, du tigre, & du léopard, un assemblage de traits fiers, des linéamens terribles qui portent l'épouvente dans les âmes les plus fermes. Mais quand cette main sçavante tire de la même matière les fleurs qu'il destine à réjouir notre vûë, il les taille d'une autre façon. Il leur donne une forme élégante & légère : il y répand la douceur & les attrails : il y peint des caractères aimables, dont la seule vûë inspire la joye :

&

LES
FLEURS.

& au lieu qu'il relégue bien loin de l'homme les figures effrayantes , en les chassant dans les bois & dans les deserts , il verse au contraire à pleines mains la verdure & les fleurs dans nos campagnes , dans nos prairies , dans nos jardins , & tout autour de nous. L'homme se voit ainsi environné d'objets , qui ne se montrent à lui , que pour le consoler dans son travail , en lui offrant par-tout des plaisirs qui l'amuse sans le corrompre.

Odeur
des fleurs

La Comtesse. Les fleurs sont indubitablement destinées à parer la terre par leurs brillantes couleurs : & la plupart même pour rendre la fête plus belle , répandent de toute-part une odeur dont l'air se trouve parfumé. Il semble de plus qu'elles prennent à tâche de conserver particulièrement cette odeur pour le soir & pour le matin , où la promenade est plus agréable : au lieu qu'elles ont assez peu d'odeur durant la chaleur du jour , lorsque nous les visitons le moins. Les fleurs ont-elles de l'intelligence pour nous servir si obligeamment ?

Le Pr. Il se fait de la sève des fleurs une transpiration perpétuelle , qui augmente à proportion que le soleil est ardent. Ces esprits qui sont essencez ou aromatiques dans bien des fleurs , se dispersent

sent aisément dans un air raréfié par les chaleurs, & alors ils affectent foiblement l'odorat : au lieu qu'ils ne percent qu'avec peine l'air qui est resserré par le retour de la nuit. L'action du soleil qui les détache est trop foible le soir & le matin pour les écarter à une grande distance, & par leur réunion ces esprits font sur nous une impression plus forte.

De l'écoulement de ces petites parties hors de la fleur, il se forme autour d'elle un tourbillon qui se disperse, ou se resserre, tantôt plus, tantôt moins, selon l'action du soleil & de l'air.

La Comtesse. Il faut que les esprits qui composent ce que vous appelez le tourbillon d'odeur, soient bien fins & bien légers, puisque la seule lumière du jour suffit pour les dissiper dans certaines fleurs. J'en cultive une qu'on nomme le géranion triste, qui n'a point d'odeur durant le jour, & qui en a une exquise durant la nuit.

Le Pr. Tout démontre dans les fleurs une dissipation d'esprits qui s'augmente à proportion que le soleil agit sur elles. Mais, Monsieur le Chevalier, ne nous en tenons pas-là. Dans l'étude des choses naturelles, la bonne Philosophie ne se borne pas à y voir le mécanisme : elle remarque encore le bienfait. On aperçoit aisé-

LES
FLEURS.Tour-
billons
autour
des fleurs.Le géra-
nion tri-
ste.

LES FLEURS. aisément la liaison qui se trouve entre le soleil, l'air, & les fleurs, mais y peut-on méconnoître une bonté attentive à faire tourner ces correspondances à l'avantage de l'homme ? C'est en tout qu'il a été traité en Roi : non-seulement on a parsemé son chemin de fleurs, pour contenter ses yeux : mais on a pris soin d'embaumer, & en quelque sorte de purifier l'air qu'il respire, en répandant les plus doux parfums sur son passage : on croiroit même que les fleurs s'acquittent de ce devoir avec intelligence, en réservant leurs exhalaisons les plus gracieuses & les plus sensibles pour les momens du soir, où elles voyent l'homme venir au milieu d'elles se délasser de son travail.

Autres qualitez des fleurs *La Comtesse.* Elles ne bornent pas leurs services à faire le plaisir de la vûë & de l'odorat : les autres sens en peuvent encore tirer avantage. Elles nous donnent des pâtes qui enrichissent nos desserts, des poudres qui parfument nos armoires, des sirops, & même des remèdes qui nous soulagent dans nos maladies. Les violettes, les jonquilles, les fleurs de pêchers, les roses, les jasmins, les œillets, & surtout les fleurs d'oranges, nous fournissent des conserves, des confitures, des essences, des eaux distillées, qui nous font
jouir.

jouir des odeurs & des autres bonnes qua- LES
litez des fleurs, long-tems après qu'elles FLEURS.
sont passées.

Le Chev. J'ai toujours aimé les fleurs :
mais j'en avois une idée trop basse. Je
les regardois comme de petites produc-
tions du hazard, venuës çà & là par ca-
price, & à l'aventure. A présent que je
les vois paroître à dessein de me faire
plaisir, je les regarde avec admiration,
& avec reconnoissance.

La Comtesse. Rien n'est plus juste. A
quoi servent les lumières, quand elles ne
sont pas accompagnées de sentimens ?

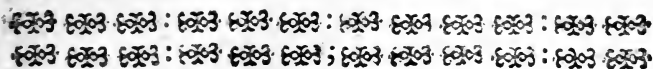
Le Pr. Mon cher Chevalier, les fleurs
qui nous servent si bien, en immortalis-
ant les plantes, & en embellissant la na-
ture, ont encore une fonction plus utile
& plus noble.

Le Chev. Que peuvent-elles faire de
plus ?

Le Pr. Elles nous instruisent : elles nous
conduisent sans effort à la connoissance
du premier Etre, qui a daigné les tailler,
les peindre, & y mettre tant de beauté.
Quelle beauté est-il lui-même pour être
ainsi la source d'une infinité d'autres, aus-
quelles il ne cesse de communiquer un
éclat qui est encore le même que le jour
où elles parurent pour la première fois
sur

LES sur la terre ? Et s'il veut bien habiller si
 FLEURS. magnifiquement des créatures si peu
 durables qui seront sechées demain &
 foulées aux pieds , comme l'herbe des
 champs , que fera-t'il pour nous qui som-
 mes l'objet de sa complaisance ? Quelles
 richesses ne nous prodiguera-t'il pas ,
 quand il remplira les desirs qu'il a lui-
 même mis en nous , & lorsqu'il embellira
 l'ouvrage des six jours.





LE PAR TERRE

O U

LA PLACE DES FLEURS.

SECONDE ENTRETIEN.

LE COMTE.

LE CHEVALIER.

Le Chev. SI je voulois devenir fleuriste , Monsieur le Comte feroit-il mon maître ?

Le Comte. Quel usage ferez-vous de la culture des fleurs ? Vous partez dans un an pour l'Italie : à quoi bon vous parler de fleurs , lorsque vous songez à moissonner des lauriers ?

Le Chev. Mais cette moisson ne dure pas toujours : je juge par votre exemple , que l'ombre des lauriers & les fleurs peuvent fort bien s'accorder. On trouve tant de momens de reste à la campagne : rien n'est si propre à les remplir que la culture d'une fleur.

Le

LE PAR-
TERRE.

Le Comte. Vous avez bien raison, mon cher Chevalier : je me ferai un vrai plaisir de vous en donner les premières connoissances.

Utilité
de la cul-
ture des
fleurs.

La culture des fleurs est un exercice qu'on ne peut trop louer, quand il sert de délassement à un travail plus nécessaire. Il fournit à nos maisons un grand ornement, & nous procure un bien que nous pouvons sans perte partager avec d'autres. Le goût des fleurs & le plaisir de les faire voir étant deux choses presque inséparables, on peut en regarder la culture comme un agréable lien de la société. Mais elle charme également la solitude, & tient lieu de compagnie à ceux qui n'en ont point.

Le Chev. Voilà mon amusement bien annobli : mais je crains d'oublier ce que vous m'aurez appris : j'écrirai tout.

Le Comte. C'est bien fait. J'éviterai cependant les menus détails : il suffira de vous mettre sur les voyes : la pratique vous apprendra mieux le reste, où chacun se règle suivant sa propre expérience. Commençons par préparer la place des fleurs.

Quelques brillantes qu'elles soient par elles-mêmes, on fait pour elles ce qu'on fait pour les diamans. Quand on les veut mettre en œuvre, on ne manque pas d'ajouter

joûter à leur beauté naturelle l'avantage LE PAR-
d'une belle situation : il faut les monter. TERRE.

Les fleurs ne paroissent nulle part avec plus de succès que dans les compartimens & dans les plate-bandes d'un parterre régulier. Je ne vous expliquerai point ce Les Par-
que c'est qu'un parterre. La plate-bande terres.
est cette longue bande de terre qu'on fait régner autour du parterre , & dans laquelle vous voyez tant de fleurs. Les compartimens sont les petites pièces ou enceintes de buis diversement figurées dont certains parterres sont composez.

Quand le terrain , qu'on destine aux Encein-
fleurs , est fort petit , au lieu de faire ré- tes de
gner , autour des pièces qui le partagent, planches
une bordure de buis ou de gazon , qui peintes.
occuperait trop de place, & useroit inutilement la terre, on se contente d'une simple bordure de planches peintes en verd. La propreté en est toujours la même , & l'on se trouve déchargé pour vingt ans des soins & des frais de l'entretien.

Si l'on est maître d'un terrain spacieux, on en prend la partie la plus voisine du corps de logis, & l'on y trace un parterre en broderie ou en simple gazon. Ce parterre peut contenter l'œil & présenter un beau point de vûë à l'appartement , avec des plate-bandes garnies de fleurs com-

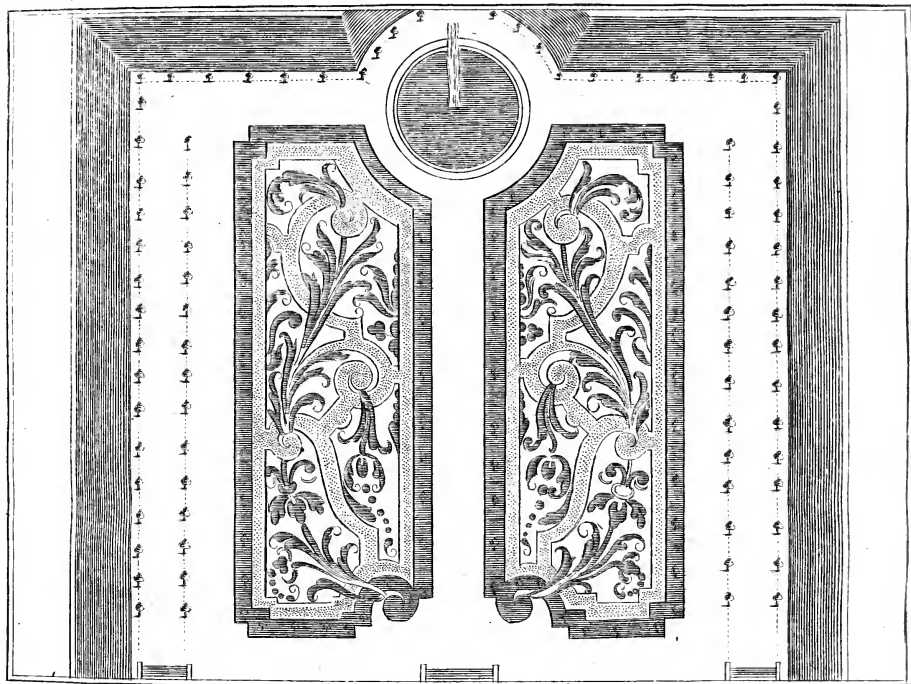
LE PAR- munes , pourvû que le mélange en soit
TERRE. bien entendu. La régularité de la figure
pourra suffire pour orner encore toute
la place , lorsque le tems des fleurs sera
passé.

Le Chev. J'ai vû quelques Gentilshommes vanter beaucoup leur parterre où ils avoient fait représenter en buis leurs armoiries avec les supports , &

Parterre *Le Comte.* Il y a long-tems qu'on a re-
en bro- noncé dans les broderies des parterres
derie. aux figures trop composées , & aux des-
seins chargez : c'étoit autant de labyrinthes où l'on se perdoit. On a senti peu-à-peu qu'il n'y a point de vraie beauté où régné la confusion ; & là , comme partout ailleurs , on a cru s'éloigner du gothique à proportion qu'on devenoit retenu dans l'usage des ornemens.

Le terrain destiné au parterre se partage, si l'on veut , en plusieurs quarrés longs, ou en différentes pièces triangulaires qui se correspondent régulièrement. Quelques traits de buis accompagnent pour l'ordinaire d'un cordon ou enroulement de gazon, y forment un fleuron, ou une palme , ou un rainfseau * simple & dégagé , qui s'élance d'un bout du quarré à l'autre. Si la place est fort grande , on peut faire régner le massif de gazon tout autour de la

* Espèce de rainfseau.



Parterre en broderie.

la broderie, en le séparant par un sentier LE PAR-
d'avec la plate-bande qui borde le quarré. TERRE.

Cette figure nette, facile à saisir en entier, relevée, si l'on veut, par un fond de sable d'une belle couleur, n'a besoin d'aucun accompagnement que de celui des fleurs de la plate-bande : & ce peu d'objets suffit pour enrichir un très-grand terrain. Vous trouverez ce que j'ai dit dans le parterre que vous avez sous les yeux.

Le Chev. Celui qu'on vient d'achever sous les fenêtres de votre cabinet est d'une façon toute différente. Il est sans broderie.

Le Comte. Quelque noble & gracieuse Parterre
que soit la simplicité de cette première en ga-
méthode, bien des personnes de très-bon zon.
goût, ce me semble, & tout particulié-
ment la nation Angloise, s'en tiennent au
parterre de gazon, souvent tout uni &
sans aucune autre figure que celle du
quarré long, avec un bassin au milieu.
L'intérieur des quarez n'est qu'une pe-
louse, c'est-à-dire, une herbe fort courte
qu'on sépare de la plate-bande par un sen-
tier couvert de sable ou de brique broyée.
Pour garnir le cœur de la plate-bande qui
entoure ce tapis de verdure, au lieu des
fleurs qu'on a coutume d'y planter, il vaut
mieux se contenter d'y aligner un massif

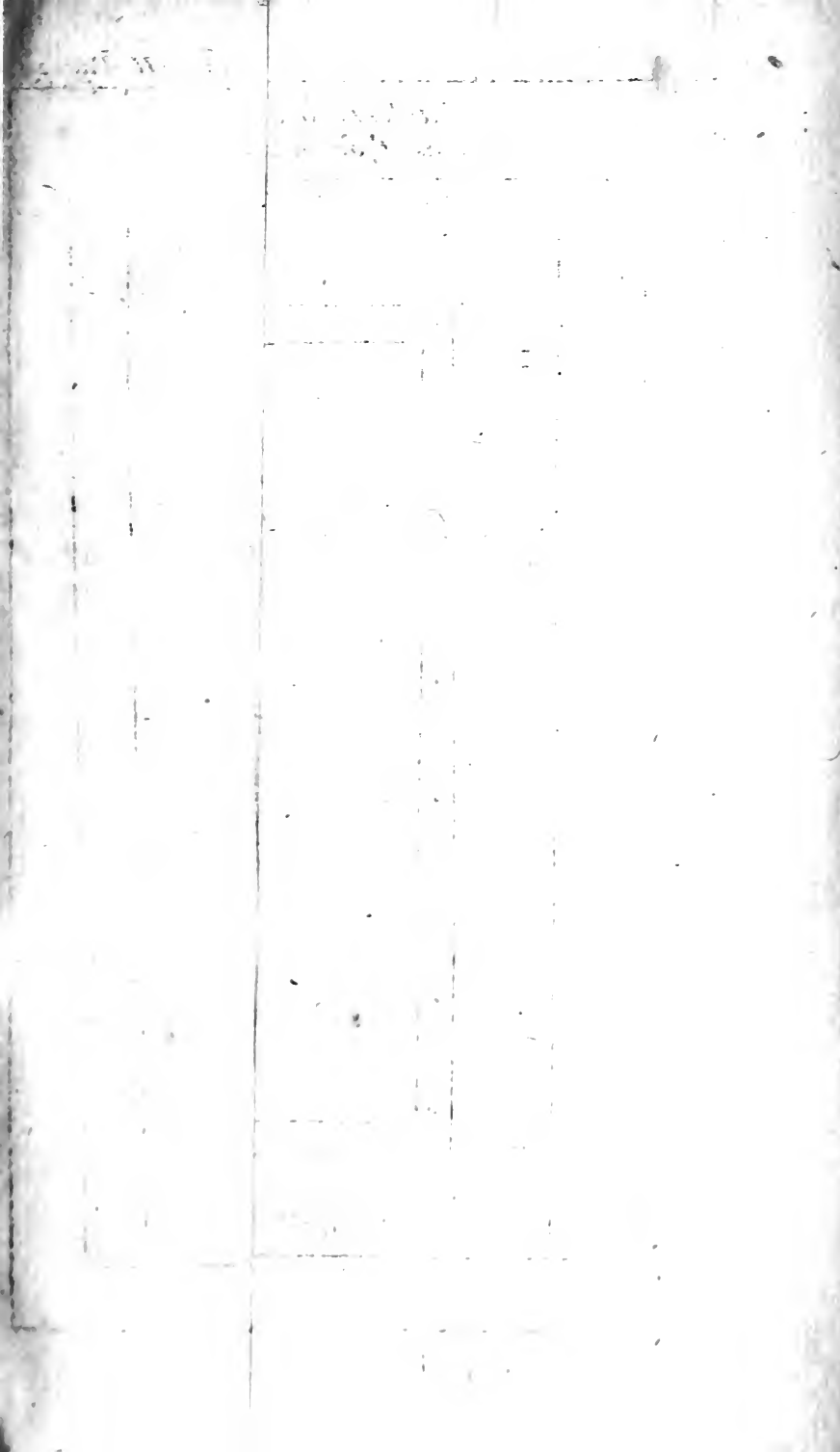
LE PAR- de gazon séparé des deux bordures de
TERRE. buis par un double sentier sablé.

Le Chev. Cette longue ligne de gazon dans toute la plate-bande peut être tenuë fort propre : mais cela est bien nud.

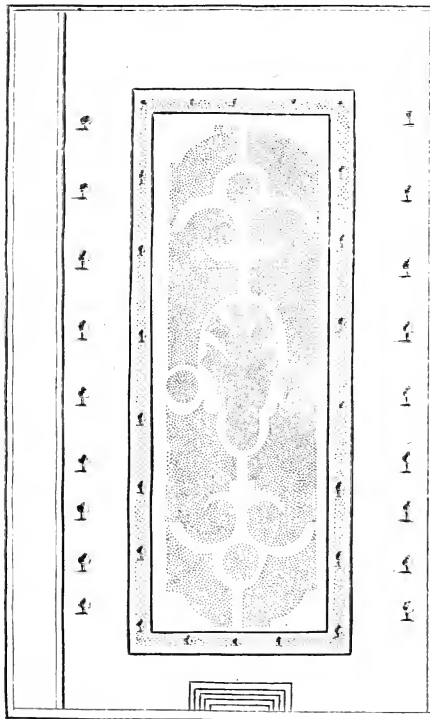
Le Comte. Aussi ne s'en tient-on pas-là. Le long de ce massif, à des distances réglées, on élève un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lesquelles sur des dez de pierre ou sur de petits quarrez de verdure, on pose des caisses ou de grands vases pour y placer, dans des mannequins ou paniers d'ozier, quelques gros bouquets de juliennes, de giroflées, d'œillets, de géranions, de jasmins d'Espagne, ou d'autres fleurs qu'on varie selon la saison.

Le Chev. Je suis pour le goût Anglois. Je trouve cet arrangement simple, & cependant magnifique.

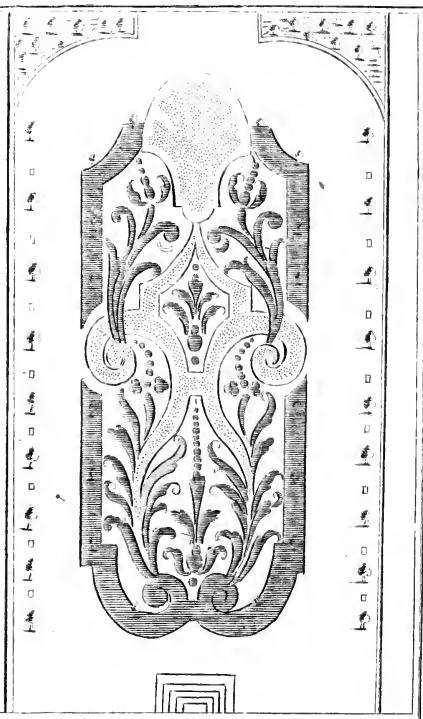
Le Comte. Les beautez de ce caractère sont toujours les plus durables, parce qu'elles sont plus que toute autre selon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage : comme il demande peu de soins ; on s'en accommode mieux à la campagne où l'on n'a pas toujours un jardinier qui ait beaucoup de loisir à donner à la culture des fleurs. On s'en trouve bien à la ville, parce que ce parterre, quoique bien orné, vous épargne



*Parterre à l'Angloise
avec un massif de Gazon dans la plate-bande.*



*Parterre mélangé
de Broderie et de Gazon.*



épargné le renouvellement perpétuel, & la malpropreté presque inévitable des plate-bandes à fleurs.

LE PAR-
TERRE.

Le Chev. Il me semble avoir encore vu des parterres d'une troisième espèce où l'on fait un fleuron ou une écaille avec le gazon.

Le Comte. Pour contenter tous les goûts, & sur-tout les personnes qui croient qu'où il n'y a point de broderie, il n'y a ni dessein, ni beauté; on a inventé une troisième sorte de parterre qui est un mélange des deux précédentes, qui réunit quelques traits de broderie avec une pièce de gazon figurée par matière de trèfle, de fleuron, d'écaille, de cartouche, ou de tel autre ornement qu'on voudra imaginer. Le gazon même n'est pas toujours la fourniture de cette pièce : on peut l'emplir de marguerites, de mignardises, ou de staticees, qui plaisent dans la saison par l'émail de leurs fleurs, & le reste de l'année par leur verdure. Mais les broderies & les compartimens veulent être exécutés avec beaucoup de légèreté, & entretenus avec des soins toujours nouveaux.

Parter-
res mé-
langez
ou par-
terres en
compar-
timens.

Le Chev. Je m'en tiens au parterre de la seconde espèce.

Le Comte. C'est celui dont on se dégoûte le moins.

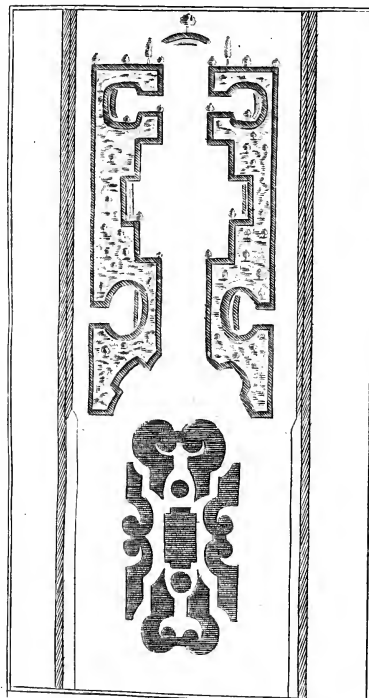
LE PAR- Si vous avez un grand nombre de fleurs,
 TERRE. & que vous foyez curieux d'en rendre
 Parterre l'émail plus vif en les rapprochant , votre
 par dé- parterre alors pourra se faire par décou-
 coupez. Autour d'une statuë , ou d'un bassin ,
 ou de quelqu'autre centre commun, vous
 partagerez votre terrain en plusieurs
 quartiers de figure quarrée ou triangu-
 laire. Vous distribuerez dans chaque por-
 tion un égal nombre de découpez , c'est-
 à-dire , de petites enceintes de buis , les
 unes quarrées , les autres rondes ; celles-
 ci ovales , d'autres échancrées , & for-
 mant ensemble un tout juste & bien com-
 passé. On les tient toutes séparées par des
 sentiers égaux de part & d'autre : ce qui
 sert à rendre le dessein régulier, & en mê-
 me-tems à faciliter au fleuriste l'accès &
 la jouissance de ce qu'il possède.

Le Chev. Que pensez-vous, Monsieur,
 de tant de tours & de détours ? Je doute
 que cela soit de votre goût.

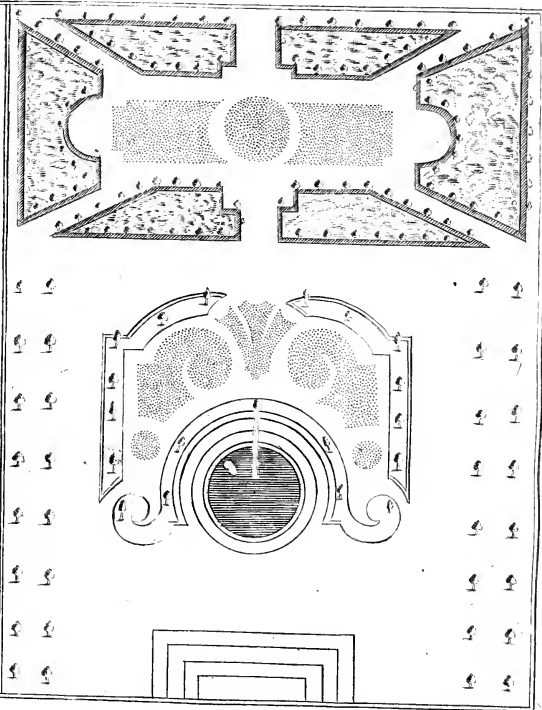
Le Comte. Au lieu de vous dire le mien
 qui ne fait loi à personne, je vous avouërai
 que ceux qui passent pour l'avoir bon ne
 s'amusent plus à compasser toutes ces pe-
 tites figures ; & qu'un jardin partagé tout
 uniment en plusieurs quarrez longs, qu'on
 soutient avec un bord de bois peint , est ,
 selon eux, ce qu'on peut voir de plus pro-
 pre & de plus beau.

Le

Parterre par découpes.



Parterre melange.





Le Chev. Pourquoi, s'il vous plaît, tient-on toujours les pièces de terre où l'on met les fleurs, plus élevées que l'allée ? LE PAR-
TERRE.

Le Comte. Soit qu'on dispose les fleurs le long des plate-bandes qui enferment une broderie, soit qu'on les plante dans des compartimens, ou dans des découpez, soit enfin qu'on se contente de les placer sous ses fenêtres sur des longues plate-bandes isolées, & sans mettre en œuvre aucune espèce de parterre ; le terrain de ces pièces doit toujours s'élever vers le milieu, & descendre en un double glacis, c'est-à-dire, s'abaisser de part & d'autre en pente. Cette disposition donne l'écoulement aux eaux qui pourriroient le pied des plantes par un trop long séjour sur un terrain uni, & elle dégage toutes les fleurs qui s'élèvent ainsi à découvert les unes au-dessus des autres par manière d'amphithéâtre.

Le Chev. Monsieur le Prieur fait encore autrement. Outre les fleurs de son parterre de terre il en a une multitude qu'il loge à part sur différens degrez où elles sont plus à découvert. Le théâ-
tre de
fleurs.

Le Comte. C'est la seconde façon que les curieux, & sur-tout les fleuristes de profession, mettent en œuvre pour voir plus commodément, & pour cultiver plus

LE PAR-
TERRE.

librement certaines fleurs favorites. C'est ce qu'on nomme le théâtre de fleurs. Il consiste en un assemblage de planches ou de degrez qui vont toujours en s'élevant les uns derrière les autres , en sorte que l'œil & la main puissent se porter par-tout sans obstacle. On le réserve particulièrement pour les oreilles d'ours & pour les œillets : & comme ces fleurs ont plus besoin que les autres d'être garanties à propos du grand soleil & de la pluye , le théâtre est toujours accompagné d'un petit toit de planches ou de toile cirée. On ne colle pas le théâtre au mur : on fait en sorte que l'air circule librement à l'entour : & de peur que les perce-oreilles, les limaçons , & les autres vermines n'y puissent monter , on pose les pieds des tréteaux qui le soutiennent , dans des vases de plomb qu'on tient toujours pleins d'eau. Ces insectes mal faisans s'en retourneront plutôt que de se mettre à la nage pour aller butiner sur vos fleurs.

Pyrami-
de de
fleurs.

Le Chev. Il y a des curieux dans le voisinage qui ont encore une autre espèce de théâtre qu'ils appellent *la pyramide des fleurs*. Après que les plus belles ont paré quelque tems leur parterre, ils les coupent & les exposent dans des phioles sur les degrez d'une pyramide qu'ils font construire

struire exprès au milieu de leur salle, & là avec le secours de l'eau & de l'ombre ils en prolongent de beaucoup la durée.

LE PAR-
TERRE.

Le Comte. Cette invention peut rapprocher sous le même coup d'œil les différentes beautés qui demeureroient éparées dans le parterre. On jouït deux fois.

Enfin on employe les vases de terre cuite, de fonte, de plomb laminé, ou d'autre matière, & de toute grandeur, pour garnir de fleurs les parterres mêmes, les murs d'appui, les terrasses, les balcons. Ils servent à étaler les fleurs d'une façon noble & avantageuse, & ils en facilitent le gouvernement par la liberté qu'ils donnent de les mettre au soleil ou à l'ombre, suivant le besoin & la saison.

Les va-
ses.

Le Chev. N'y auroit-il pas un autre avantage dans l'usage de ses pots qu'on transporte où l'on souhaite ?

Le Comte. Quel est-il ?

Le Chev. C'est de pouvoir rapprocher les fleurs comme on veut, pour varier les couleurs de celles qui proviendront de leur graine ; & peut-être de conserver les plus belles sans mélange ni changement d'une année à l'autre, en les tenant à l'écart.

Le Comte. Comment concevez-vous qu'une fleur se sente ou non du voisinage d'une autre.

LE PAR- *Le Chev.* Hier il passa ici un Anglois
 TERRE. qui ayant entendu parler de vos fleurs ,
 demanda à les voir. Nous prîmes plaisir ,
New im- M. le Prieur & moi, à l'entretenir. Il nous
prove- dit qu'il étoit persuadé que les poussières
mens, &c. qui tombent de dessus les étamines étoient
by Rich. souvent portées plus loin par le mouve-
Bradley ment de l'air , & qu'agissant sur le pistile
fellow of- d'une autre fleur de même espèce , mais
the Royal de différente couleur , elles y donnoient
Society. la fécondité à quelques graines , & cau-
tom. I. soient une nouveauté dans le coloris de la
 fleur qui provenoit de cette graine.

Le Comte. On pourroit , semble-t'il ,
 justifier ce que vous dites par les variétez
 étonnantes qu'on remarque tous les ans
 dans les fleurs provenuës de la semence
 de celles qu'on avoit mises ensemble , ou
 qu'on a élevées sur une même planche *.

Le Chev. Notre Anglois nous dit quelque
 chose de plus , & qui pourroit être d'usa-
 ge, si l'épreuve en étoit certaine. Il assure
 qu'ayant coupé les étamines de plusieurs
 fleurs, sans attendre leur première ouver-
 ture , il avoit mis ces fleurs à l'écart loin
 des autres , & qu'il n'en avoit point re-
 cueilli de graine ; qu'ayant coupé les éta-
 mines de quelques autres , & les ayant
 laissées

* Une planche, en terme de jardinage , est un morceau
 de terre cultivé entre deux sentiers.

laissées dans la planche commune avec LE PAR-
leurs compagnes , il leur avoit trouvé à TERRE.
toutes de la graine , provenuë aparem-
ment des poussières des fleurs voisines ;
qu'enfin après avoir coupé les étamines
d'une fleur à la première ouverture , il en
avoit poudré le cœur ou le pistile avec les
poussières d'une autre fleur de même es-
pèce bien épanouie, & qu'il étoit parvenu
à causer un changement remarquable
dans les fleurs de la graine qu'il en avoit
recueillie. Mais ce qui nous surprit beau-
coup est ce qu'il ajoûta, sçavoir que la mê-
me épreuve faite sur des fleurs de deux na-
tures totalement différentes, lui avoit pro-
curé des graines dont les fleurs étoient
mêlées de ces deux diverses natures ;
mais que ces nouvelles fleurs , dont il
n'avoit jamais vû les pareilles , n'avoient
point donné de graines pour l'année sui-
vante , & ne s'étoient point perpétuées.

Le Comte. Si ce fait étoit véritable , il
auroit quelque rapport à la naissance & à
la stérilité des mulets qu'on peut regarder
comme des monstres , parce qu'ils pro-
viennent d'animaux qui diffèrent non-
seulement en espèce, mais en nature. Il n'y
a au reste que les expériences réitérées
qui pourront nous apprendre quelles con-
séquences & quelles pratiques on pour-

LE PAR- roît tirer de la connoissance de la structure
TERRE. des fleurs , & du transport des poussières.

Le Chev. J'ai dessein de faire toutes ces épreuves avec toute la précaution possible.

Le Comte. Coupez , coupez bien des étamines : faites bien des tentatives : elles ne sont point dangereuses en ce genre. Ni votre argent , ni votre tems n'y courront jamais de risque. Quoique j'aie quelque usage de la conduite des jardins , je serai charmé d'apprendre quelque chose de vous : & comme je suis fort éloigné de me livrer avec crédulité à la première idée flâteuse qu'on me présenteroit , je crois aussi qu'il y auroit une présomption blâmable à s'en tenir tellement à ses premières connoissances , qu'on ne voulût jamais entendre parler de recherches ni de découvertes nouvelles. Nous en sommes encore à la naissance des arts.

Le Chev. Mon observateur Anglois a piqué ma curiosité : mais la manière commune d'élever les fleurs est à présent ce qui m'interresse le plus.

Le Comte. Deux sortes de soins sont nécessaires aux fleurs : les uns sont généraux ou communs à toutes, les autres sont particuliers à chaque espèce. Les premiers , auxquels nous nous bornerons aujourd'hui

d'hui, sont la préparation des terres, la multiplication des fleurs par la graine, & en dernier lieu l'entretien de la plante. LE PAR-
TERRE.

D'abord on prend soin d'amasser de bonne heure de la terre franche & vigoureuse, de la terre légère & sablonneuse, & du terreau qui est un fumier de couche entièrement pourri & usé, à quoi l'on peut utilement ajoûter une provision de cendres. On passe ces terres par la claye, ou même par un crible de fer, en les mélangeant par égales portions, ou en faisant dominer la terre grasse dans un tas, & la maigre, ou bien le terreau dans les autres. Ces terres doivent être reposées au moins l'espace d'un hyver pour se pénétrer intimement, & se bien lier ensemble avant que d'être mises en œuvre. Il y a beaucoup de fleuristes qui leur donnent deux ans de repos, & même plus. Vous sçavez que les fleurs viennent toutes ou de plantes qui ont des racines, ou de plantes bulbeuses, c'est-à-dire, qui sortent d'un oignon. On employe ordinairement la terre grasse pour les racines, & la terre légère pour les oignons. Prépa-
ration
des ter-
res.

Mais il ne suffit pas d'avoir fait une première fois ce mélange. Comme les plantes attirent continuellement des suc de la terre, elles l'épuiseroient promptement. Renou-
velle-
ment.

men

LE PAR- TERRE. ment si on ne prenoit soin de la renou-
 ver. Il faut donc entretenir ces provisions
 de terres prudemment mélangées , & en
 rapporter de tems en tems auprès des plan-
 tes , soit en ménageant la motte & s'abst-
 enant de la découvrir trop , quand c'est
 une racine ; soit en levant entièrement la
 plante hors de terre au moins une fois
 en trois ans , quand c'est un oignon.

Néces- fité de se- mer. Le second soin commun à toutes , ou à
 presque toutes les fleurs , est de les mul-
 tiplier de graine , quoiqu'il y ait d'autres
 voyes de les multiplier. La graine est le
 moyen sûr d'avoir l'abondance , la varié-
 té , & des nouveautez.

Lorsque le jardinage commença à bril-
 ler sous le dernier règne , qui en toutes
 choses a réveillé & ranimé le bon goût ,
 on tiroit de Flandres & de Hollande les
 fleurs les plus rares. Il y avoit dans les
 Pais-Bas plusieurs curieux qui décou-
 vroient fréquemment de nouvelles espé-
 ces en tout genre de fleurs , par l'usage
 qu'ils avoient de semer. Ils étoient même
 les seuls qui eussent cet usage ; soit qu'on
 ne s'en avisât point parmi nous ; soit que
 notre impatience naturelle s'accommo-
 dât peu des épreuves lentes , & des succès
 trop long-tems attendus. Enfin on se laissa
 d'acheter à grands frais de l'étranger le
 beau

beau & le nouveau qu'on pouvoit trou- LE PAR-
 ver chez soi. Les fleuristes de Paris & de TERRE.
 quelques Provinces, sur-tout de Norman-
 die, & en particulier de Caën, se mirent à
 semer comme faisoient les Flamands, &
 même en plus grande quantité : ce qui
 avec la douceur de notre climat nous pro-
 duisit des richesses supérieures à tout ce
 qui nous venoit des Païs-Bas. Nous n'a-
 vons plus besoin des étrangers, & ils
 viennent quelquefois nous faire la cour.

Les graines des fleurs veulent être Les grai-
 cueillies & conservées au sec. Lorsque nes.
 les tiges qui les portent commencent à
 jaunir, ou qu'on peut juger que les grai-
 nes sont mûres, on coupe le haut des ti-
 ges, & on laisse les graines dans les cap-
 sules ou poches naturelles qui les renfer-
 ment. On les expose durant plusieurs
 jours au grand soleil. L'écorce des grai-
 nes en devient plus dure, & conserve
 mieux ce qu'elle contient.

On sème ou au commencement du prin- Tems de
 tems pour mettre les jeunes plantes en semer.
 état de se soutenir pendant la sécheresse
 de l'été: ou bien on les sème en Août & en
 Septembre pour leur donner le tems de se
 fortifier contre la gelée. Mais comme
 chaque graine a une saison qui lui est
 propre, & où elle réussit mieux, lorsque
 vous

LE PAR- vous ferez dans l'incertitude du tems qu'il
TERRE. faut prendre , ou quand il vous viendra
 des graines étrangères, & dont vous ignorez le gouvernement , faites-en trois portions dont vous sèmerez la première au printems, la seconde en été, & la troisième en automne. On s'assure par ce moïen de la jouïssance de ce qu'on a acquis.

On peut semer ou sur couche, lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur , ou en pleine terre , dans des rayons espacez de quatre ou cinq doigts ; ou dans des caisses plates & portatives , dont le fond ait été percé de plusieurs trous de tarière, & couvert d'un pouce ou deux de charbon de terre ou d'autres matières poreuses.

Le Chev. Cette précaution sert aparemment à faciliter l'écoulement de l'eau ?

Le Comte. Elle refroidiroit tout en y séjournant trop.

Le Chev. Pour quelles graines réserve-t'on ces caisses portatives ?

Le Comte. Pour celles dont l'éducation est délicate , ou qui nous intéressent le plus. Ces petites caisses sont un berceau commode pour l'enfance: on la met par ce moyen au soleil ou à l'ombre, à la rosée ou à couvert , selon qu'on le juge nécessaire.

La terre de ces caisses ne sçauroit être trop meuble & trop facile à percer. Les
 fleurs

fleurs mêmes avec leurs racines la demandent légère : à plus forte raison les filets délicats qui sortent des graines redoutent-ils de rencontrer des masses trop ferrées qui les meurtriroyent par leur résistance.

LE PAR-
TERRE.

On sème les graines presque à fleur de caisse en les couvrant d'un demi doigt de terre qu'on y laisse tomber au travers d'un crible. Un peu de paille étenduë par-dessus, empêche l'eau des arrosemens, d'emporter les graines, & les préserve aussi du hâle qui pourroit, ou les brûler elles-mêmes, ou dissiper tous les suc dont elles vivent.

Le Chev. Mais quel usage peut-on faire de tant de fleurs venuës de graines ? le nombre en devient embarrassant.

Le Comte. C'est le nombre même qui met en état de trier & de ne choisir que le beau. Après qu'on a replanté les espèces estimables & vigoureuses, on s'applique à les servir chacune selon son tempérament, ou selon l'exigence des saisons. A proportion de leur délicatesse, on les couvre plus ou moins le long de l'hiver, soit de paillaçons soutenus sur des fourches de bois, ou sur des cerceaux ; soit de simple paille ou de fumier sec. Les rafraîchissemens sont réglez sur le degré de la sécheresse. Dans les arrosemens

on

LE PAR. on fait moins usage de l'arrosoir à bec,
 TERRE. dont l'eau déchauffe la plante par un
 cours trop violent, que de celui d'où l'eau
 s'échape par une pomme criblée. Cette
 eau rompuë en cent filets , devient une
 pluie douce qui humecte à la fois la plan-
 te & la place entière. En rendant à toutes
 les jeunes plantes de fréquentes visites ,
 on les délivre tantôt d'un limacon ou au-
 tre vermine qui les ronge ; tantôt d'une
 feuille pourrie , ou malade , qui pourroit
 porter la gangrène jusqu'au cœur.

Quand il faut les empoter , on couvre
 l'ouverture du fond des pots de façon
 que l'eau s'en puisse écouler , mais que les
 vers n'y puissent pas entrer. Aux aproches
 des fortes pluies , des grêles , & des ora-
 ges, on peut utilement mettre les pots sur
 le côté , & en oposer le fond au vent.

Le Chev. On peut épargner par-là bien
 des coups à la jeune plante. Mais je vois
 tout communément enfoncer ces pots
 dans terre : autant vaudroit ne pas trans-
 planter dans des pots.

Le Comte. On les enfonce quelquefois
 dans une couche pour les échauffer : quel-
 quefois en pleine terre , afin qu'ils profi-
 tent d'un certain esprit qui s'élève de ter-
 re , & qui est très-propre pour la végéta-
 tion. On les transporte ensuite à l'ombre :

on

on les gouverne par ce moyen comme on veut, & on accorde aisément à la plante tout ce qu'on voit qu'elle demande. LE PAR-
TERRE.

Quant aux soins particuliers qu'il faut donner aux plus belles fleurs, vous trouverez aisément à vous en instruire ici, même en mon absence. Madame aime les fleurs avec passion : il ne faut pas lui ôter le plaisir de vous en entretenir.





LE GOUVERNEMENT DES FLEURS.

TROISIEME ENTRETEN.

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

La Comtesse. **M** Onfieur le Chevalier a fait choix du printems & de notre campagne pour étudier la nature. Il faut donc que chacun ici lui fasse part de sa science. La mienne, par exemple, est le soin des fleurs. Je veux qu'on en trouve d'un bout de l'année à l'autre dans les parterres, dans les apartemens, & dans tous mes deserts. Depuis que j'ai pris ce soin, ma maison est une fois plus riante. Sçavez-vous bien que l'humeur noire & les idées sombres, ne peuvent pas tenir devant les fleurs. Il ne faut que la vûë ou l'odeur d'une jonquille pour chasser la mélancolie ; & assurément on ne s'avisa jamais d'aller boudier auprès du jasmin &
des

des roses. La tristesse n'entre point ici : LA CULTURE DES FLEURS.
 j'ai mis des fleurs par-tout , & je prends plaisir à cultiver moi-même les plus belles. Voilà ma Philosophie. Elle est peut-être un peu rustique : mais elle m'amuse , & vous voyez qu'elle n'est pas inutile. Je vous en livrerai trois ou quatre articles , si vous voulez ; comme l'oreille d'ours , l'anémone , la renoncule , & l'œillet. M. le Prieur y joindra le gouvernement des tulipes. Vous en contenterez-vous ?

Le Chev. Si je m'en contenterai ! Voilà la plus agréable Philosophie du monde. On ne se plaindra pas que celle-là soit hérissée.

Le Pr. La Philosophie la plus hérissée ne me déplairait pas , si elle produisoit toujours quelque chose d'aussi estimable qu'une tulipe.

La Comtesse. Commençons par les oreilles d'ours. L'Oreille d'ours. Il en reste encore ici quelques pieds , dont la vûë peut nous aider à nous faire entendre : voyons-les. Cette fleur a plusieurs qualitez qui l'ont mise en honneur. On estime la force de ses couleurs , la douceur de son parfum , la variété de ses espèces , & la durée de ses bouquets. Quoique les plus belles disparaissent avant la fin du printems , en voilà quelques-unes qui tiennent encore bon : il y en a même qui dureront jusqu'en été.

M. le

LA CUL- M. le Prieur nous racontoit il y a quel-
TURE DES ques jours , l'histoire de cette fleur. J'ai
FLEURS. oublié le país d'où elle vient.

Histoire *Le Pr.* L'oreille d'ours vient naturel-
de l'o. lement dans les Alpes. Bien des gens la
reille croient Françoisse , & assurent en avoir
d'ours. trouvé plusieurs pieds dans nos prairies.
 Des marchands Flamands touchez , dit-
 on , du lustre & de l'odeur de ces bou-
 quets naturels , qu'ils rencontroient sur
 leur route , en déplantèrent quelques
 pieds qu'ils emportèrent à Lille en Flan-
 dres. Ils en semèrent la graine , & prirent
 soin de tout ce qu'il en provint de beau.
 Il n'est pas croyable combien cette fleur
 sauvage & abandonnée se diversifia &
 se perfectionna par la culture.

La Comtesse. Elle revint de Lille dans sa
 patrie , avec tout le mérite de la nou-
 veauté. Mais si nous l'avons bien reçûë ,
 ce n'est pas seulement comme étrangère :

Quali. c'est dans la vérité , parce qu'elle est par-
 tez d'une faitement belle.

belle *Le Chev.* Qu'y souhaite-t'on , je vous
oreille prie , pour faire une espèce parfaite ?
d'ours.

La Comtesse. Ce qu'on y souhaite le
 plus , c'est d'abord que la tige en soit for-
 te & épaisse ; ensuite que le nombre des
 cloches qui s'élèvent sur cette tige soit
 grand , & forme un bouquet qui se pre-
 sente



Peint d'après Nature par M. Basseporte .

A. sa racine . B. sa feuille .

L' Oreille d' Ours .

sente de bonne grace, sans pancher trop vers la terre. L'o-

REILLE

D'OURS.

Le Pr. C'est ce qui arrive, comme vous le pouvez voir sur ce pied-ci, quand les pédicules, c'est-à-dire, les petites queueës qui soutiennent les cloches sont trop longues ou trop maigres.

La Comtesse. On veut ensuite que les fleurs soient larges, bien étoffées, & d'une forme régulière; que les feuilles de la fleur ne soient point frisées, mais unies, & que les couleurs en soient fort brillantes; que les paillettes, c'est-à-dire, les étamines ne soient pas retirées au fond du vase, mais qu'elles paroissent à l'entrée, rangées comme un petit soleil. C'est un grand défaut que le piquot ou pistile y paroisse, & que les paillettes soient cachées. On veut enfin que l'œil qui tapisse le fond de chaque godet soit exactement rond, à moins qu'il ne forme une étoile parfaite, ce qui n'est point désagréable. Le point essentiel est, que cet œil soit large & le plus blanc, ou du moins le plus clair qu'il est possible.

Le Chev. Ne sont-ce pas-là des modes qui passent? Peut-être voudra-t'on dans quelque-tems, que le piquot se montre plutôt que les paillettes: peut-être trouvera-t'on la fleur plus belle, à proportion que l'œil sera petit, & entamera peu la couleur.

La

LA CULTURE DES FLEURS. *La Comtesse.* Il y a peu d'apparence. On veut que les paillettes sortent , parce qu'autrement elles laissent dans la fleur un vuide qui la défigure : on demande que l'œil soit large & clair pour donner plus de relief à la couleur principale.

Le Chev. Préfère-t'on les panachées aux couleurs toutes unies ?

La Comt. On les estimoit beaucoup plus autrefois: mais on a appris par expérience, que les panachées se soutiennent moins. Le panache en absorbe assez souvent toute la couleur en s'étendant d'année en année. On fait plus de cas des couleurs pures & sans mélange quand elles sont vives & animées. Celles qui imitent l'éclat du satin & du velours tiennent le rang le plus distingué. Les bisarres y jettent une agréable variété. Vous en voïez là quelques-unes dont les gobelets sont élevez l'un sur l'autre à double & à triple étage: mais c'est un dérangement dans la fleur, plutôt qu'une beauté.

Le Chev. L'oreille d'ours demande-t'elle une terre & une culture particulière ?

Le Prieur. C'est une plante gourmande: elle demande une terre forte , mêlée de terreau de vache pour l'entretenir douce & onctueuse, & de sable ou de terreau de cheval , pour l'entretenir meuble & légère. Elle aime la fraîcheur , & ne peut s'accom-

s'accommoder long-tems du soleil, sur-tout à midi, si ce n'est en hyver. L'O-
REILLE
D'OURS.

Outre la graine, on la multiplie d'œilletons, c'est-à-dire, qu'on sépare & qu'on transplante ces petits rejettons qui naissent du pied à côté de la tige principale. Sa racine, qui est une espèce de navet, se tranche impunément quand on ne peut détacher autrement la portion de filets ou de racines nécessaires à chaque œilleton. Dans cette opération, on ménage avec soin les boutons de la principale tige, qui sont l'espérance des années suivantes. Et lorsqu'on replante cette tige & les œilletons, on tient toujours hors de terre le collet qui fait la jonction du navet avec la tige.

La Comt. Passons aux anémones. Quoique leur tems s'avance, nous en avons encore beaucoup de belles. Cette fleur se contente d'une terre légère & sablonneuse, nourrie de quelque terreau. Nos gens n'y apportent, ce me semble, aucune autre préparation : & pourvu qu'ils lui épargnent le grand froid & le grand soleil, je vois qu'elle leur réussit presque toujours. L'Ané-
mone.

Le Chev. Voilà une charmante fleur : mais je voudrois sçavoir pourquoi elle me charme.

La Comt. La beauté de l'anémone résulte d'une belle ané-
de la juste simétrie de toutes les parties qui Qualitez
d'une
la mone.

LA CUL la composent. Sa fanne doit être basse,
 TURE DES bien garnie & fort frisée, ou finement dé-
 FLEURS. coupée; sa tige forte pour soutenir la fleur
 Le verd. sans plier sous le fardeau; sa tête bien ron-
 La tige. de & bien pommée; ses couleurs vives &
 La tête. bien lustrées. En général les couleurs ter-
 Les cou- nes sont à rejeter. Les grandes feuilles qui
 leurs. envelopent le dehors de la fleur, & qu'on
 Le man- appelle le manteau, ne doivent être ni
 teau. pointuës, ni étroites; mais larges & bien
 La plu- arrondies. La pluche de l'anémone est cet
 che. amas de béquillons, ou de moindres feüil-
 les qui couvrent tout l'intérieur de la fleur.
 Il faut que cette touffe de béquillons forme
 le dôme en s'arrondissant & en se courbant
 un peu vers le cœur. Plus ces béquillons
 sont larges, plus l'anémone a de grace.
 Quand ils sont étroits & pointus, on la
 jette: c'est un chardon. Le petit cordon
 qui est au cœur doit être d'une couleur
 différente de celle de la pluche. Il ne doit
 se montrer que peu ou même point du
 tout, ne point faire le bourlet, & sur-tout
 ne pas monter plus haut que les béquil-
 lons. Dès que ce bourlet s'enfle, & qu'il
 commence en se dégageant à montrer le
 grain ou les sommets dont il se couvre,
 ç'en est fait de l'anémone: elle commence
 alors, & continuëra d'année en année à
 se vuidier de plus en plus de ses béquillons,
 dont

dont le nombre & l'épaisseur faisoient sa principale beauté. L'ANÉ-
MONE.

Ce n'est pas assez de connoître les belles anémones, il faut sçavoir en former une belle planche. Deux choses y contribuent : l'une est de bien mélanger les couleurs, en plaçant après les incarnates, les couleurs de feu ; après celles-ci les blanches ; après les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les pictées, les nuancées. L'autre soin est de couper avec des ciseaux, toutes les tiges foibles qu'on aperçoit sur chaque pied : ce qui procure aux autres une nourriture abondante, & met de l'embonpoint par-tout.

Le Pr. Tous les ans, quand la fanne commence à se sécher, on leve de terre les pattes d'anémones : c'est le nom qu'on donne à la racine de cette fleur. On replante ces pattes en automne ou en Février. Mais de crainte que quelque accident n'échaude & ne fasse périr ce qui a été planté avant l'hyver, on prend la précaution de conserver toujours au sec un bon nombre de ces pattes, qui ne pousfent pas au grenier comme les oignons, & sont encore bonnes après deux & trois années de repos. Elles peuvent remplacer au Printems celles qui viendront à manquer.

LA CULTURE DES FLEURS. *Le Chev.* Voilà une précaution que je n'oublierai pas. Mais vous parlez des anémones comme si elles ne venoient qu'au printems : j'en ai cependant vû en automne.

La Comt. On ménage, si l'on veut, une agréable succession d'anémones pour toute l'année. Il suffit d'en planter dans les différens mois du printems pour en avoir toujours de nouvelles depuis la S. Jean jusqu'à la fin de l'été. Ce qu'on plante en Juillet & en Août, continuëra à embellir la fin de l'automne, & le cœur même de l'hyver. C'est un plaisir trop facile à acquérir, pour se le refuser.

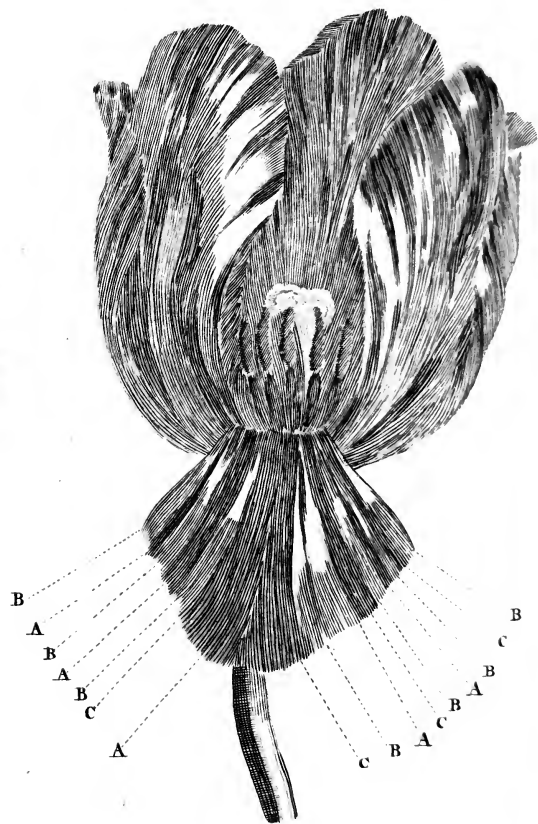
Histoire de l'Anémone. *Le Chev.* Sçait-on d'où nous vient l'anémone ?

Fuschii list. *Le Pr.* Elle est connuë de tout tems parmi nous. Tous nos vieux traitez d'histoire naturelle en parlent.

Plant. *La Comt.* Les belles espèces d'anémones ne sont pas si anciennes. J'ai ouï dire que c'étoit M. Bachelier fameux fleuriste de Paris, qui nous les avoit aportées des Indes Orientales, il y a environ quatre-vingt ans. Il y a des gens qui sont charmés, quand ils possèdent quelque chose de beau, d'en faire part, & d'en communiquer l'espèce à tout le plus de personnes qu'il leur est possible : c'est le goût le plus noble,

12. 10. 1911





noble , & ce sera sans doute celui de M. le Chevalier. Il y en a d'autres qui possèdent un fruit & une fleur, avec avarice, comme on possède l'argent qu'on ne peut donner aux autres sans le perdre soi-même. M. Bachelier étoit peut-être de ce caractère. Au reste il fut dix ans sans communiquer à personne , ni la moindre patte d'anémone double, ni la graine des simples. Un Conseiller au Parlement , chagrin de voir dans les mains d'un seul homme , un bien qui étoit de nature à être mis en commun , alla lui rendre visite. En passant auprès de ses anémones en graines , il laissa adroitement tomber sa robe sur la bourre , c'est-à-dire, sur la graine de quelques-unes , qui s'y attacha. Son laquais , qui avoit le mot , releva promptement la robe , & replia par dedans, sans qu'on s'en aperçût , l'endroit où la graine s'étoit arrêtée. Le Conseiller , l'année suivante, recela son larcin dans les mains de tous ses amis , & par eux en fit part à l'Europe entière.

Le Chev. C'est un peu dommage pour les anémones , qu'il y ait ici des tulipes.

La Comt. L'anémone a la forme plus délicate : mais la tulipe l'efface par l'éclat de ses couleurs. A cet égard elle est la reine des fleurs. M. le Prieur la cultive & la connoît mieux que moi.

LA CUL-
TURE DES
FLEURS.

Le Chev. En voici plusieurs qui sont bande à part , les a-t-on séparées des autres , parce qu'elles sont moins belles ?

Le Pr. C'est la pepinière. Ce sont celles qu'on nomme les couleurs.

Le Chev. Je n'entends point ce terme : faites-moi la grace de me l'expliquer.

Couleurs

Le Pr. Voici ce que c'est. La tulipe se multiplie par ses graines & par ses cayeux.

Tulipes
venuës
de grai-
nes.

La graine donne un petit oignon qui se replante au bout de deux ans , & qui ne fleurit qu'au bout de cinq ou six. Ce qui en provient paroît grossier & méprisable. Ce n'est qu'une grande fleur grise , violette , ou de quelqu'autre couleur terne & lugubre , montée sur une tige énorme. Mais ces couleurs se façonneront merveilleusement par la suite , & produiront une magnifique variété. Les tulipes venuës de graines , sont ce qu'on appelle *couleurs* , jusqu'à ce qu'elles soient nettement marquées de quelque trait de panache ou de couleur nouvelle. Celles qui viennent de Flandres se nomment *baguettes* , à cause de la force & de la hauteur de leur tige.

Quand après avoir été levées & replantées plusieurs années de suite , les tulipes de graine commencent à mêler leur couleur , ou comme on dit , à se panacher : on les nomme alors *conquêtes* , ou plus commu-

communément *hazards*, parce que c'est ^{LA TU-}
 un bien sur lequel on ne comptoit pas. Le ^{L I P E.}
 nombre des années, la maigreur de la terre ^{Hazards.}
 & les transplantations réitérées, contri-
 buent peu à-peu à altérer ou à tacher par-
 ci par-là la couleur dominante : en sorte
 que le panache peut être regardé, non à la
 vérité, comme une maladie, mais comme
 une sorte d'affoiblissement dans la plante,
 & comme l'effet d'une sève plus fine ou
 plus modérée. C'est quelque chose d'assez
 semblable au gris & au blanc qui altèrent
 la couleur naturelle de nos cheveux aux
 approches de la vieillesse. Il y a des têtes
 sur lesquelles ce changement ne messied
 point. Souvent même il apporte avec lui
 des graces singulières.

Le second moïen de multiplier les belles ^{Cayeux.}
 tulipes, sont les *cayeux* ; c'est-à-dire, ces
 petits oignons qui naissent au pied des gros,
 & qu'on en détache tous les ans. Les plan-
 tes qui ont un oignon pour racine, ont
 coûtume de se perpétuer par ces espèces
 de rejettons, qui sont comme les cadets ou
 comme les collatéraux de l'oignon princi-
 pal. Tandis que celui-ci s'épuise & se des-
 sèche pour nourrir la fleur, le plus fort ou
 le plus avancé des *cayeux* devient le prin-
 cipal oignon. Quand on le leve, on en dé-
 tache les autres, qui étant replantez quel-

LA CUL- que tems après , donneront des fleurs la
TURE DES seconde ou la troisième année.
FLEURS.

La Comt. Vous m'aidez , ce me semble , à entretenir l'explication d'une chose qui m'a souvent embarrassée. Quand un oignon de tulipe pousse , on voit la tige sortir du cœur de l'oignon. Mais quand on le dé plante , la tige sechée se trouve couchée sur le dehors de l'oignon. Je vois ce que c'est. L'oignon qu'on leve de terre en été n'est pas celui qu'on y avoit planté en automne.

Le Pr. Celui qu'on avoit planté en automne est usé. La tige qui en occupoit le cœur doit donc se trouver à côté de celui qui a succédé au précédent , en devenant oignon , de simple cayeu qu'il étoit. M. de la Quintinye avouë dans ses instructions , que ce déplacement de la tige de la tulipe , étoit pour lui un mystère incompréhensible. Ainsi , Madame , quoique la chose soit tout-à-fait simple , d'autres avant vous y ont été arrêtés.

Le Chev. Des deux multiplications des tulipes , ou par les graines , ou par les cayeux , quelle est , s'il vous plaît , celle qui vous paroît la meilleure ?

Le Pr. Les tulipes de graine sont plus de ressource pour vous donner des nouveautez. Mais la multiplication par les
cayeux

cayeux a deux avantages considérables; LA TULIPE.
 l'un de ne pas attendre long-tems, l'autre
 d'en tirer à coup sûr des tulipes de la
 même espèce, que celles d'où ils sont pro-
 venus. Vous pouvez sçavoir par avance,
 ce que vous aurez : & en vous faisant une
 méthode juste d'étiqueter les cayeux, puis
 de les ranger dans une planche comme
 vous en avez rangé les noms dans votre
 registre, vous pouvez les entremêler avec
 goût, & en disposer l'ordonnance, com-
 me si vous en aviez déjà vû les fleurs.

Le Chev. Quel est l'usage de cette petite
 tente portative, que je vois souvent dans
 les jardins des curieux ?

La Comt. On la pose sur la planche où Couvert
 sont les belles tulipes : on en hausse & on ture.
 en baisse la toile, selon le besoin des fleurs,
 pour les mettre à couvert des neiges fon-
 duës, qui les tachent ; des grandes pluyes
 qui les abbattent ; & du grand soleil qui
 abrège leur vie. Pareille précaution seroit
 souvent utile à d'autres fleurs, sur-tout à
 la jacinte double, & à la renoncule.

Le Chev. Apprenez-moi, je vous prie,
 ce qui fait une belle tulipe ?

Le Pr. Le verd d'une tulipe étoit au- Qualitez
 trefois l'objet de bien des règles. Aujourd'une
 d'hui ce verd est toujours bien quand la belle tu-
 tulipe est belle. lipe.

LA CULTURE DES FLEURS. *La Comtesse.* C'est tout le plus court.
Le Pr. La tige est une espèce de colonne qui soutient un vase , avec lequel elle doit avoir de la proportion. Trop haute ou trop basse, trop grosse ou trop maigre, elle déplairoit également : à moins qu'on ne veuille dire , que la maigreur en soit le plus grand défaut.

Les feuilles. Un grand vase plaît toujours plus qu'un médiocre. La fleur ne mérite aucune estime quand elle est extrêmement petite. Elle est encore plus méprisable, quand elle est pointuë ou camuse. Les feuilles ne doivent ni se renverser en dehors , ni faire le globe en rentrant , mais s'ouvrir avec grace , & régulièrement. Bien loin d'être échancrées ou séparées vers le bas , on veut qu'elles soient larges , sur-tout celles du dedans ; toujours au nombre de six , ni plus ni moins ; toutes bien épaisses , & de bonne étoffe , pour durer plus long-tems.

Les paillettes. Les paillettes ou étamines sont mieux de couleur brune qu'autrement, parce que le brun donne de la force aux couleurs claires de la fleur. Il importe peu de quelle couleur est le pistile que bien des fleuristes nomment plus communément le pivot.

La Comtesse. Venons présentement à ce qui fait le vrai mérite d'une tulipe. Je vous avouë

avouë que tout ce que j'ai entendu dire là-
 dessus à bien des connoisseurs, m'a paru si
 confus que je n'y ai rien compris. Il semble
 que la connoissance de la beauté d'une tu-
 lipe soit une chose élevée au-dessus de la
 portée des esprits vulgaires. S'il suffit d'un
 peu de sens commun pour y parvenir, à
 la bonne heure : aprenons ce que c'est
 qu'une belle tulipe. Mais si c'est une scien-
 ce, si c'est une étude, j'y renonce.

Le Pr. Cette connoissance se réduit à des
 choses fort simples. Une tulipe venuë de
 graine, a une couleur toute unie, sale,
 & pour l'ordinaire assez bizarre. Il y en a
 de grises, de violettes, de rouges, de cou-
 leur canelle, pourpre, musc, gris de lin.
 Plus ces couleurs s'éloignent du rouge,
 plus elles sont estimées parmi nous. Il y a
 cependant des rouges de toute nuance,
 qui font avec le tems, de très-beaux effets.
 Cette couleur unie après quelques an-
 nées, se mélange de certains traits jaunes
 ou blancs, plus ou moins larges, souvent
 accompagnés de filets noirs. Voilà ce
 qu'on appelle le panache. Le panache blanc
 est estimé à proportion qu'il approche du
 blanc de lait. Il réussit mieux, & est plus
 goûté dans les Païs-Bas que chez nous.
 Le panache jaune est estimé à proportion
 qu'il est vif & bien doré. Il se soutient

LA CULTURE DES FLEURS. mieux que le blanc en France , & en Italie.

Dans un tableau , les couleurs ne sont jamais mieux mélangées que quand le passage de l'une à l'autre n'est point aperçu. C'est tout le contraire de ce qu'on demande dans la tulipe. Bien loin que la couleur & le panache doivent être imbibez & fondus ensemble , il faut que le panache tranche nettement la couleur , & qu'il la perce des deux côtez de la feüille pour jetter un éclat plus vif.

La Comt. J'entens tout cela.

Le Pr. Le panache est beaucoup plus beau & mieux marqué quand il est accompagné de filets noirs qui le détachent encore plus sensiblement de la couleur.

La Comt. Voilà donc trois choses toutes différentes ; la couleur principale de la fleur , que vous apelez simplement la couleur ; ensuite les traits jaunes ou blancs qui la traversent , & que vous nommez le panache ; enfin les filets noirs qui servent à faire mieux paroître le panache.

Le Pr. C'est toute la tulipe. Il peut y avoir une agréable diversité dans l'arrangement de ces pièces. Quelquefois les panaches sont interrompus vers la moitié de la feüille, & ils reparoissent avec leurs filets noirs vers le bord. C'est ce qu'il plaît à quelques-

quelques-uns d'appeler les *beaux habits*. LA Tul.
 Souvent le panache traverse la feuille en LIP2.
 entier par grandes pièces, avec des rayes
 noires, dont les unes séparent nettement
 le panache d'avec la couleur ; les autres
 traversent le panache même d'un bout à
 l'autre, au lieu de le border.

La Comtesse. Voilà des tulipes, où je
 trouve tout ce que vous dites.

Le Pr. Souvent ces hachûres ou ces
 traits, soit de jaune, soit de blanc, sont
 par grandes pièces fort larges. Souvent
 elles sont étroites & ressemblent à une fine
 broderie. On voit des tulipes où la cou-
 leur domine & occupe beaucoup plus de
 place que le panache. On en trouve d'au-
 tres où le panache absorbe presque toute
 la couleur, dont il ne reste que quelques
 franges vers les bords de la feuille.

Autrefois on faisoit cent observations Le fond.
 sur le fond des feuilles. On donnoit ce
 nom de fond à ces petites plaques grises
 ou violettes que vous voyez au bas des
 feuilles, & qui ensemble forment une es-
 pèce d'étoile autour du pied du pistile.
 On ne faisoit aucun cas de la plus belle
 tulipe, dès que le panache entamoit tant
 soit peu ce fond. Il falloit qu'il s'y éteignît
 tout-d'un-coup. L'expérience a détrompé
 les vrais connoisseurs de toutes ces
 loix

LA CUL-
TURE DES
FLEURS.

loix inutiles , & qui n'ont point de fonde-
ment. Chacun se faisoit des principes à
sa mode & condamnoit conséquemment
les fleurs & le goût des autres. Mais par
quel droit les Flamands voudroient-ils
réformer notre goût ? & quel droit avons-
nous de blâmer le leur ?

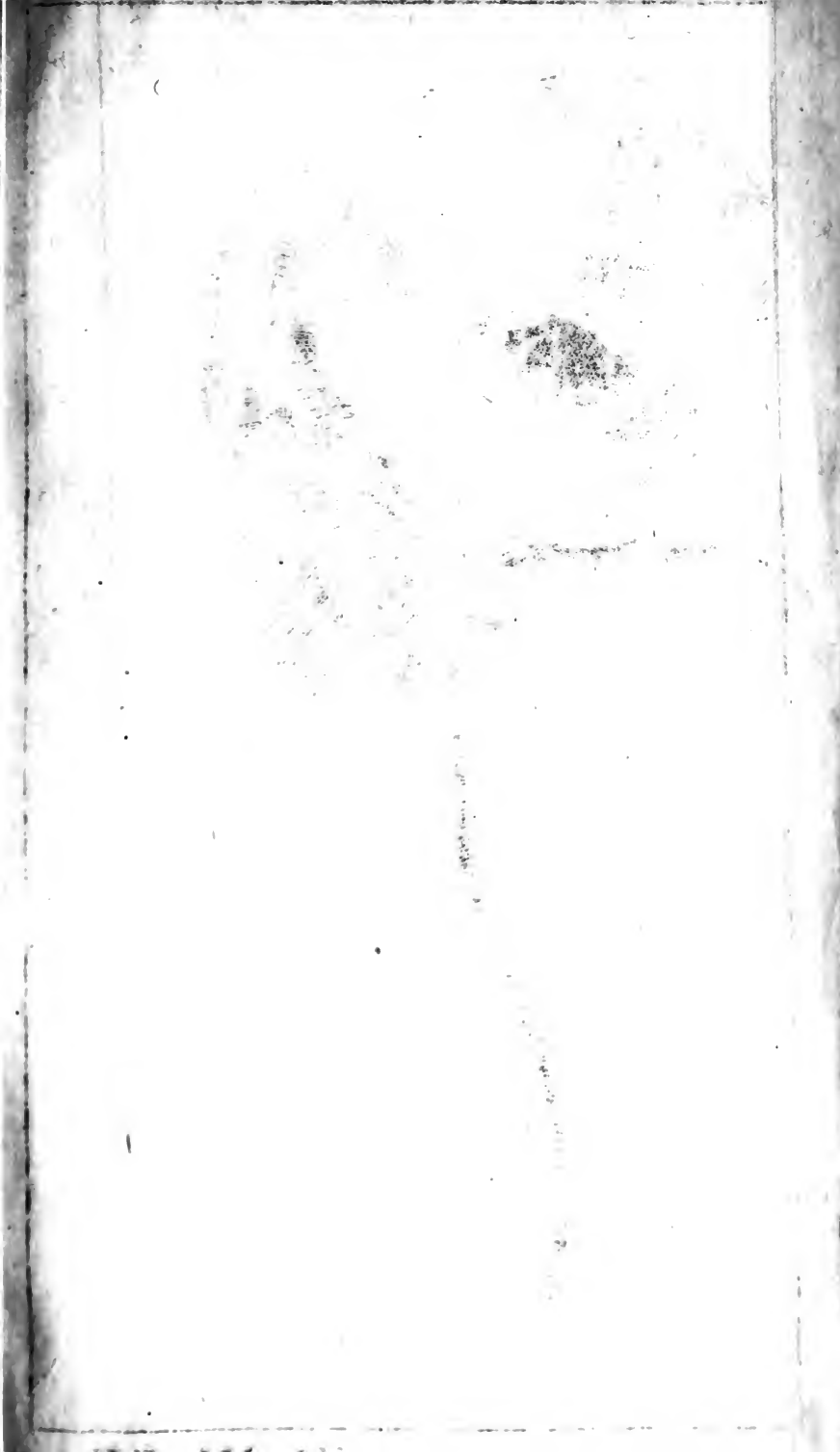
La Comtesse. Ce n'est pas seulement
d'une nation à l'autre que le goût change :
c'est d'un jardin à l'autre. Mais au lieu de
toutes ces règles arbitraires , qui ne ser-
vent qu'à nous apauvrir , pourroit-on
ramener toute la connoissance des belles
tulipes à une méthode courte , simple ,
& facile à entendre ?

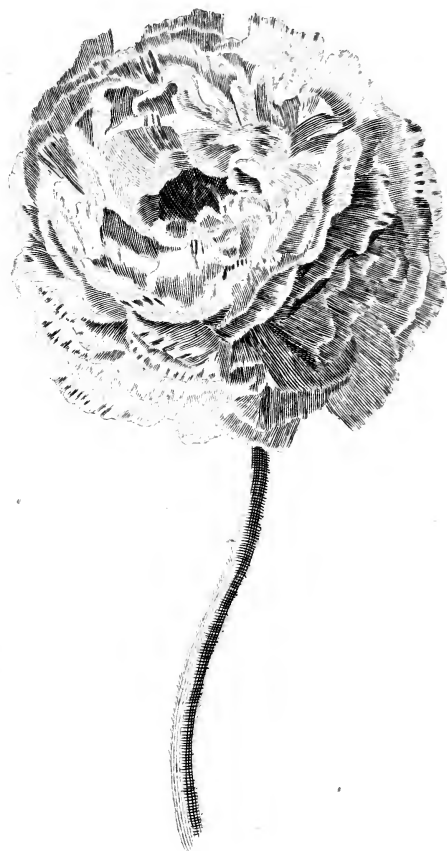
Règle
pour la
connois-
sance des
tulipes.

Le Pr. Je n'ai ni méthode ni loi à pres-
crire à personne. Mais voici ma façon de
penser. Par-tout où le goût de la belle na-
ture l'emportera sur le jargon des règles ,
je crois qu'on fera toujours cas d'une
tulipe , dont la couleur & le panache sont
bien lustrez , bien oposez entr'eux , &
relevez de beaux traits noirs : de quelque
façon que la nature se jouë dans la distri-
bution de ces pièces.

La Comtesse. Les tulipes ont toujours
été l'affaire de M. le Comte , plutôt que la
mienne. Il y faut trop de soin. Mais une
fleur que j'aime à élever & à multiplier
tant qu'il m'est possible , c'est la renoncule.

Le





La Renoncule semi-double.

Le Chev. En voici différentes planches: LA RE-
 mais on ne sçait à laquelle s'arrêter , tant NONCU-
 elles ont d'éclat & de variété. LE.

La Comtesse. J'aime cette fleur par pré-
 férence , parce qu'elle dégénère moins
 que l'anémone. Peu s'en faut que la beau-
 té de ses couleurs n'égale celles de la tu-
 lipe. Elle lui est supérieure par le nombre
 de ses espèces.

Le Chev. Quelles sont , je vous prie ,
 celles que vous estimez le plus ?

La Comtesse. La moindre de toute , est
 la rouge , parce qu'elle est fort commune.
 Elle ne laisse pas de produire un beau
 mélange avec les autres doubles. Quelque Double.
 gracieuses que soient celles-ci , les semi-
 doubles l'emportent de beaucoup aujour-
 d'hui , & tiennent par-tout le premier
 rang. Voici mes semi-doubles. Vous Semi-
 pouvez remarquer qu'elles n'ont qu'une doubles.
 médiocre quantité de feuilles , & qu'elles
 tiennent le milieu à cet égard entre les
 grosses doubles , qui ont une multitude
 de feuilles fort ferrées , & les simples qui
 n'en ont presque point.

Le Chev. J'ai peine à comprendre pour-
 quoi ces doubles ne l'emportent point sur
 les autres ? Peut-être n'estime-t'on les se-
 mi-doubles que parce que c'est la mode ?

La Comtesse. Cette préférence n'est pas
 un

LA CUL-TURE DES FLEURS. un goût passager & de pur caprice. Elle est fondée sur une variété de couleurs qui tient du prodige. Une même planche de semi-doubles réunira tout à la fois les blanches, les jaunes dorées, les jaunes pâles, les jaunes citrons, les rouges brunes, les couleurs de fleur de pêcher ; celles qui sont à fond blanc avec des panaches rouges bien distinguez ; celles qui sont à fond jaune marqueté de rouge ou de rayes noires ; celles qui par dehors sont de couleur de rose & blanches en dedans. Vous en verrez d'autres de couleur de chamois, bordées de rouge ; d'autres de fond rouge cramoisi, bordé. . . Mais la liste des semi-doubles n'a point de fin. Il en éclos tous les ans de nouvelles. S'il est permis d'aimer le changement, c'est dans les fleurs ; & si l'on veut se satisfaire en changeant ce qu'on aime, il faut aimer la renoncule.

Le Pr. Elle a de quoi contenter tous les goûts. La racine d'une belle renoncule perpétuë & fait revivre tous les ans la même espèce de beauté : voilà de quoi plaire à ceux dont l'amitié est constante. La graine de la même fleur produit du nouveau d'une année à l'autre : voilà de quoi plaire à ceux qui aiment le changement, & assurément ils ont à choisir. Je connois une compagnie de fleuristes qui
avoient

avoient commencé à donner à chaque nouvelle espèce de renoncule, le nom de quelque personne de mérite, distinguée dans le monde. L'une se nommoit le Roi Stanislas; l'autre la Czarine; celle-ci le Maréchal de Villars; celle-là le Prince Eugène; cette autre le Maréchal de Berwick; une autre le Maréchal d'Asfeld. Assez ordinairement une certaine conformité entre l'agrément propre à une espèce & le caractère d'une personne connue, les régloit dans le choix des noms. Par exemple, la renoncule qui avec l'éclat des roses par dehors, montre en dedans une candeur toute unie, sans fard ni moucheture; ils l'apeloient la Rollin. Celle où les mouchetures sont si multipliées & si serrées l'une contre l'autre, qu'elles empêchent de voir le fond qui les soutient; c'étoit la de la Motte. Celle qui avec une riche couleur embellit régulièrement d'un joli panache l'extrémité de chacune de ses feuilles; c'étoit la Fontenelle. Mais nos fleuristes renoncèrent bien-tôt à cette pratique: parce qu'en comparant le nombre des grands hommes avec celui des nouvelles renoncules qui paroissent tous les jours, ils virent bien que la plupart de celles-ci couroient risque de demeurer sans nom.

La Comtesse. Avec l'avantage d'une variété

LA CUL-
TURE DES
FLEURS.

riété inépuisable qui change tous les ans les décorations de votre parterre ; les renoncules femi-doubles ont encore une qualité que les doubles n'ont point. Elles sont fécondes, & se reproduisent de graines, au lieu que les doubles sont stériles.

Le Chev. Cette stérilité est-elle particulière aux renoncules doubles ?

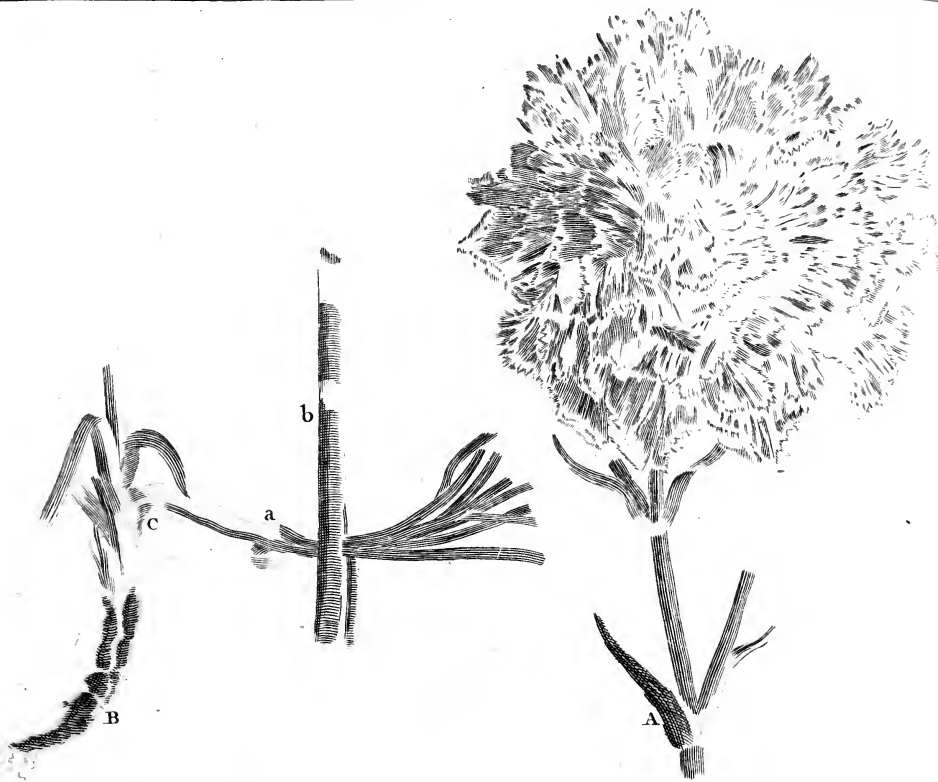
Le Pr. C'est presque dans toutes les fleurs, que les doubles ne produisent point de graines. On y voit à la vérité, les ébauches d'un pistile, & de quelques étamines. Mais la multitude des feuilles qui les couvrent pour l'ordinaire, les empêche de mûrir & de fructifier. Et lorsque les doubles, faute de culture ou autrement, viennent à s'affoiblir & à donner moins de feuilles, le cœur de la fleur se dégage ; & jouissant en liberté de l'impression de la chaleur & de l'air, il donne de la graine, comme font les autres pieds.

Le Chev. Sçait-on d'où cette fleur nous est venuë.

Histoire
de la re-
noncule.

Le Pr. La renoncule passe généralement pour avoir été aportée de Tripoli de Syrie, il y a déjà plusieurs siècles, & peut-être dès le tems des croisades. On n'a cultivé que les doubles pendant un très-long-tems. Il n'y a guères qu'une trentaine d'années qu'on nous aporta de Constantinople,





Peint d'après nature par Madel. Basseporte.

L' Ouillet.

noble , où les belles renoncules sont com- LA RE-
munes, de la graine ou des griffes de semi- NONCU-
doubles. C'est le nom qu'on donne à la ra- LE.
cine de renoncule. M. de Valnet, Contrô-
leur de la Maison du Roi , est le premier ,
ou un des premiers , qui ait formé une
planche de ces belles semi-doubles. Mais
ce que les curieux alloient admirer en
1705. & en 1706. dans son jardin du faux-
bourg saint Germain , seroit à peine souf-
fert aujourd'hui dans une planche médio-
cre & du second ordre , tant la graine des
semi-doubles nous a fait faire de décou-
vertes , & nous a mis en état de choisir.

Le Chev. La culture en demandé-t'elle
bien des apprêts ?

La Comtesse. Cette charmante fleur , Culture
pour vous donner le plus bel émail qui ait de la Re-
encore paru dans une seule espèce , ne noncule.
vous demande que d'être plantée dans de
la terre grasse , avec un peu de cendre ou
du bois pourri , & d'être préservée de
l'humidité , & des grands froids.

Le Chev. Madame nous avoit promis L'œillet.
de nous entretenir de la culture de l'œil-
let : mais elle ne nous avoit pas promis de
nous en faire voir. En voici de fort beaux.
C'est chose bien peu commune , ce me
semble , au commencement de Mai.

La Comt. Il y a une façon de les gouver-
ner

LA CUL-
TURE DES
FLEURS.

ner qui en fait éclore tous les mois de l'année, jusques dans la serre, même en hyver.

Le Chev. C'est donc la plus parfaite de toutes les fleurs, puisqu'elle a les plus belles couleurs, la taille la plus légère, avec cela une odeur aromatique, & qu'on peut se la procurer en tout tems. Mais il y en a de bien des fortes. Quelles sont celles dont on fait le plus de cas?

Qualitez
d'un bel
œillet.

Le Pr. Dans l'œillet, comme dans la tulipe, on veut que les panaches soient bien oposés à la couleur dominante, & nullement broüillez ou confondus avec elle. Mais on veut de plus, que les panaches s'étendent sans interruption, depuis la racine des feüilles jusqu'à leur extrémité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feüilles, sont plus beaux que les petites pièces. La belle largeur d'un œillet est de trois pouces sur neuf ou dix de tour. Les plus gros en ont quatorze & quinze. On estime beaucoup la multitude des feüilles : parce qu'elle forme une figure plus délicate. Il est beaucoup plus beau quand il pousse en s'arrondissant avec grace en forme de houe, que quand il est plat. Avec trop de mouchetures, il seroit broüillé : avec trop de dentelles, il seroit hérissé. Quand l'extrémité des feüilles, au lieu d'être proprement arrondie, s'allonge

s'allonge en pointe , il est affreux. C'est L'OEIL-
le pire de tous les défauts. LET.

Quant à la manière d'élever & d'habiller l'œillet , personne ne l'entend mieux que Madame.

La Comt. Les œillets se peuvent élever Marcot-
de graines, de marcottes, & d'œilletons. La te.
graine sert à varier les espèces. La marcotte & l'œilleton perpétuent les plus belles.

On marcotte l'œillet au mois de Juillet , & non devant , pour n'endommager ni la fleur , ni le pied.

Le Chev. C'est une opération qui m'est entièrement inconnue.

La Comtesse. Tout consiste à coucher en terre un rejetton , dont on laisse paroître l'extrémité au-dehors , après avoir ébarbé ou racourci le bout des feuilles , & avoir donné dans le nœud qu'on veut couder & enfoncer en terre, un coup de ganif qui en pénètre l'épaisseur jusqu'à la moitié. On arrête cette branche en terre , en l'assujettissant avec un petit crochet de bois. Quand il aura repris racine dans l'endroit où elle est pliée , ce qui ne tardera pas , on la coupera du côté de la mere-planté , pour la sévrer de la nourriture qu'elle en tire. Il est tems alors qu'elle s'entretienne elle-même.

Quand les pieds sont si hauts, qu'on n'en
peut

LA CUL-
TURE DES
FLEURS.

peut abaisser les rejettons jusqu'en terre, alors on fait passer la marcotte par un petit entonnoir de fer blanc, rempli de terreau fin, & qu'on apuie sur une fourchette de bois. Lorsque la branche a poussé quelques petites racines dans l'entonnoir, on la coupe au-dessous pour l'emporter.

Le Pr On peut pousser les marcottes en mettant les pots dans une couche médiocrement chaude, & leur donner ensuite les deux grands mobiles de la végétation, le grand soleil, & l'arrosement fréquent.

La Comtesse. Vous avez paru surpris de voir de grands œillets de si bonne heure. La manière de les marcotter produit cet effet. Il y a un profit certain à marcotter en différens tems, depuis Juillet jusqu'à la fin de Septembre. Il est vrai qu'il se trouve des espèces qui donnent naturellement plutôt, & d'autres plutôt tard. On ne manque pas d'en avoir bon nombre, tant des unes que des autres. Mais la voye la plus sûre pour rendre la moisson de vos œillets presque aussi longue que l'année, est d'avoir des marcottes des trois mois de l'été. Selon qu'elles seront faites, ou plutôt ou plutôt tard, elles fleuriront; les unes dès le printemps; les autres en été; & les troisièmes en automne seulement. Celles dont on aura
retran-

tetranché les premiers montans, donne- L'Oeil-
ront des fleurs dans le cœur de l'hyver. LET.

Une autre manière de multiplier les Oeille-
œillets, & d'en avoir promptement de tons.
beaux, est de détacher les œilletons du
pied des espèces dont on est content. Ces
rejettons en contiennent souvent d'autres
subalternes. On fortifie la mere en la dé-
chargeant de cette nombreuse famille. Le
principal œillet ne partageant plus la sève
avec tant de collatéraux., acquiert plus
de vigueur & d'agrément. Les œilletons
de leur côté se fortifieront plus vîte, &
donneront bien-tôt des fleurs de la même
beauté.

Mais en séparant les rejettons de la tige
principale, chacun avec un petit brin de
racine, il est dangereux d'y faire des blef-
sures capables de tuer la mere & les en-
fans. Il y a à toute chose un art & une
dextérité qui est le fruit de la pratique
& que la seule connoissance des règles ne
donnera jamais.

Le Pr. Quelques curieux ont essayé de *New im-*
multiplier l'œillet par la greffe en fente, *prove-*
& assûrent y avoir réüssi. Nous pourrons *mens, &c.*
l'un de ces jours expliquer à M. le Cheva- *tom. 2.*
lier, ce que c'est que cette greffe.

La Comt. Si la pratique en étoit sûre &
éprouvée pour l'œillet, rien ne seroit plus
com-

L'ACUL-commode. Sur un pied vigoureux d'œil-
TURE DES lets fort communs, on pourroit se donner
FLEURS. promptement des œillets de la plus belle
 espèce. On pourroit faire mieux : on
 auroit sur le même pied, si l'on vouloit,
 trois & quatre sortes d'œillets tout à la
 fois. On formeroit ainsi sur le même vase
 un bouquet naturel des plus grands &
 des plus agréablement variez. J'en ferai
 l'essai : le risque n'est pas grand : mais je
 crains fort que ce ne soit une belle idée,
 & rien de plus.

Le Chev. L'œillet demande-t'il une
 composition de terre qui lui soit particu-
 lière ?

Le Pr. L'œillet réussit par merveille en
 Flandres, où la terre est limoneuse, gras-
 se, & humide. Il se déplaît au contraire en
 Provence, & le long de nos côtes méri-
 dionales, où le climat est brûlant, & la
 terre extrêmement légère. On peut juger
 par-là qu'il lui faut une terre de marais,
 une terre noire & pleine de substance,
 avec un peu de terreau de vache & autant
 de cheval pour corriger l'un par l'autre,
 & empêcher que la terre ne soit trop
 liée.

La Comt. Aux aproches de l'hyver on
 le fauve dans la serre, où il ne demeure
 qu'à regret. On peut l'aérer & l'arroser
 quand

quand le tems est doux ; & dès le retour L'OEIL-
des premiers beaux jours , on lui rendra LET.
l'air qu'on voit qu'il redemande , en lui en
épargnant avec soin toutes les injures.

Quand l'œillet qu'on destine au théâtre ^{Arrange-}
est prêt à paroître , comme il n'y monte ^{ment de}
que pour plaire , on ne manque pas de l'œillet.
prendre soin de sa parure , & de prévenir
les desordres qui y surviennent quelque-
fois. Il est sujet à crever le calice qui enve-
lope ses feuilles , & à les jeter de côté.
On peut avec une aiguille faire quelques
incisions égales de part & d'autre , afin
que sa fraise s'ouvre & s'abaisse ronde-
ment. On la peut soutenir à l'aide d'un
petit cercle de carton , ou d'une ligature
de fil , ou avec un anneau , soit d'écorce
de faule , soit de robe de fève , qu'on place
vers le tiers du dard , & qui n'est pas aper-
çu , cet anneau étant de même couleur.
L'œillet demande alors d'être arrosé tous
les jours.

Voilà les cinq genres de fleurs dont les
curieux font leur grand amusement. Mais
on ne néglige pas les autres , & on en fait
élever un nombre proportionné au terrain
qu'on possède. Les seules hépatiques , par
le mélange qu'on fait de l'espèce bleuë
avec la rouge & la blanche , suffisent pour
embellir durant un mois entier le tour d'un

LA CULTURE DES FLEURS. parterre ou d'une cour, aussi-tôt que les neiges de Février sont fonduës. On y peut joindre les primevères qui viennent dans nos prez, & que la culture diversifie & embellit beaucoup. Les narcisses, les violettes doubles, les jacinthes doubles, les jonquilles doubles & simples, les cyclamens, tant les blancs que les rouges, les marguerites mêmes, étant bien choisies, toutes ces fleurs produisent de beaux effets, soit qu'on les loge séparément & par famille, soit qu'on les mélange sur les mêmes planches pour en former une agréable bigarrure. Il n'y a qu'une voix pour les juliennes, que j'appellerois volontiers le baume de nos jardins, & qu'on multiplie avec une facilité extrême.

Le Chev. J'en ignore la méthode.

La Comt. Quand les beaux bouquets de la julienne sont passez, on coupe & on racourcit les tiges & les branches qui soutiennent ces bouquets. On les repique en terre sans autre aprêt; toutes ces branches vous donneront autant de nouveaux piez, pourvû que vous les teniez dans une terre grasse, renouvelée d'année en année, & où le fumier de cheval n'entre point. Sans cet entretien elles dégénèrent promptement, comme il arrive toujours à Paris où cette fleur n'est presque jamais dans sa beauté.

Le

Le Chev. Les giroflées, ce me semble, LA GI-
méritent encore plus de soin, parce qu'on ROFLE'E.
en jouit plus long-tems. La jaune double, Giroflée
avec une odeur exquise, a tout l'éclat de jaune.
l'or. La blanche, la rouge, la violette, la
panachée forment des têtes magnifiques, Giroflée
& répandent une odeur fort agréable. panachée

La Comt. Je ne blâme pas la curiosité de ceux qui cultivent les plantes étrangères. Mais le Pérou ni les Indes ne nous envoient rien qui l'emporte sur une belle giroflée : je crois qu'elle seroit un objet d'admiration & d'envie pour les Indiens.

Le Pr. Nous n'avons rien dit des pavots, ni des coquelicots doubles. Ces fleurs ne se multiplient que par leurs graines qui donnent tous les ans de quoi contenter le goût le plus avide de nouveauté.

La Comtesse. Je ne sçai s'il faut les apeler le modèle , ou le defespoir des brodeurs & des peintres.

Le Chev. Il y a une fleur qui me paroît jetter encore plus d'éclat que toutes les précédentes , & embellit mieux un grand jardin. C'est le lys.

Le Pr. La sagesse elle même en a fait l'éloge , & en a préféré la parure à la pourpre & à toute la gloire du plus magnifique des rois.

Le Chev. Voyez-vous, je vous prie,
D 2 quel-

LA CUL-quelque raport entre ces fleurs & les lys
TURE DES qui sont dans les armes de France ?

FLEURS. *Le Pr.* Le haut d'une feüille de cette fleur, vûë de face, & les deux feüilles voisines, vûës de profil, semblent avoir un raport foible avec le haut de la fleur de lys. Mais ce raport ne suffit pas sans le secours d'une conjecture historique.

La Comtesse. En quittant le jardin nous pouvons perdre de vûë la nature. Pourquoi a-t-on donné le nom de lys à une figure qui y ressemble si peu ?

Le Pr. Il y a beaucoup d'aparence que les fleurs de lys ne sont originairement que ces trois petites feüilles, où cette espèce de fleuron dont on paroît assez ordinairement les couronnes des Princes, & qu'on trouve souvent à l'extrémité de leur sceptre dans les monumens de la première &

Voyez de la seconde race de nos Rois. Loüis VII. *les Monu-
mens de la
Monarchie Fran-
çoise de D.
Bernard
de Mont-
faucon,
tom. 1. &
2.* surnommé le Jeune, qui alla dans le XII. siècle à la seconde croisade, se distingua, comme c'étoit l'usage alors, par un blason particulier. Il prit pour armoiries ce fleuron, auquel il ajoûta pour suport la réputation de la même figure en petit : & comme le peuple abregéoit le nom de Loüis que portoit ce Prince en celui de Lys, il est tout naturel de croire que ces fleurons prirent par ce moyen le nom de fleur-de-lys.

LES



LES ACCOMPAGNEMENS DU PARTERRE.

QUATRIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.

LE CHEVALIER.

Le Comte. **Q**ue voulez-vous faire, Monsieur, de ces bouts d'ardoise que je vous vois arranger avec tant d'application ?

Le Chev. Voyez ce que c'est, Monsieur, ayez la bonté de lire.

Le Comte. Boutons d'or, iris de Suze, fritilaire, jacée, martagons, digitales.... j'entends, voilà une liste de fleurs.

Le Chev. On m'en nomme tous les jours ici, que je ne connoissois pas, & j'en retrouve plusieurs que je connois de vûës sans en sçavoir les noms. Je leur ai fait à toutes leur étiquette que je pique au pied de la plante : en me promenant seul, je les appelle toutes par leur nom à mesure qu'elles se présentent. Si la mémoire me manque, je n'aurai qu'à lire, & j'apprendrai à les distinguer par le simple feuillage.

LES AC- *Le Comte.* Vous allez donc faire un livre
 COMPAG. de tout mon jardin : car je vois que cette
 DU PART. précaution ne fera pas moins nécessaire
 pour une multitude d'autres plantes qui
 en font l'ornement. Je veux vous aider
 à les connoître. Le parterre ne fait pas seul
 un jardin : il a besoin de bien des accom-
 pagnemens ; tels que sont les arbrisseaux
 à fleurs, les allées, les berceaux, les pal-
 lissades, & les bosquets.

Le premier accompagnement du par-
 terre sont les grands arbrisseaux à fleurs,
 auxquels on joint différentes sortes d'ar-
 bustes & de plantes étrangères. Comme le
 nombre des arbrisseaux à fleurs n'est pas
 grand, on y supplée par le moyen des
 grandes plantes annuelles.

Grandes *Le Chev.* Par plantes annuelles, Mon-
 plantes fleur entend aparemment celles dont la
 annuelles tige meurt au bout d'un an, ou peu après ?

Le Comte. C'est cela même. On fait
 choix de celles qui forment de belles py-
 ramides, ou qui ont un grand feuillage
 couronné de riches bouquets. Par là elles
 se trouvent propres à couvrir un large
 vase, & à orner de grandes places. Telles
 sont les juliennes, les giroflées, les lys, les
 pyramidales, les œillets d'Inde, les ama-
 rantes, les géranions, les tricolors, les
 fédons, les tlaspis, & bien d'autres que
 VOUS.

vous connoissez suffisamment. Les belvédérés quoique sans fleurs, rendent aussi le même service.

Les arbrisseaux à fleurs, sont le lilas commun, le lilas de Perse, le grenadier, l'oranger, le citronnier, les jasmins, les rosiers, & plusieurs sortes de lauriers.

Le Chev. Je vois une infinité d'honnêtes gens se contenter, pour tout parterre, de quelques plate-bandes qu'ils garnissent de ces arbrisseaux.

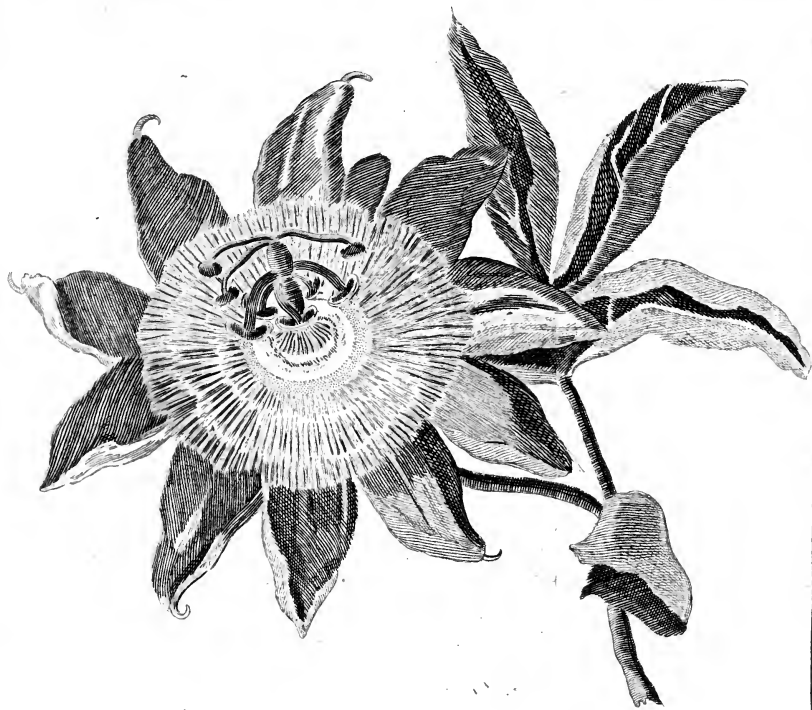
Le Comte. Ces magnifiques plantes embellissent encore mieux un jardin que la plupart de celles qui sont l'objet de la curiosité des fleuristes. Celles-ci sont destinées à être vûës de près. Aussi la nature les a-t'elle peintes en miniature. Elle a travaillé les autres à plus grands traits, ou d'une façon plus simple. Elle en a beaucoup multiplié les fleurs sur un même pied, & ne leur a communément donné qu'une seule couleur : ce qui suffit avec la verdure qui les soutient, pour être vûës de loin, & pour parer noblement un terrain spacieux.

Le Chev. Je crains que cette parure ne dure trop peu. On n'est pas si borné en élevant des fleurs : elles se succèdent.

Le Comte. On peut aussi très-aisément faire durer les arbrisseaux à fleurs presque

LES AC. autant que l'année, avec d'agréables chan-
COMPAG. gemens. Après que les lauriers-tins ont
DU PART. fait leur personnage durant les derniers
mois de l'hyver, & jusqu'au commen-
cement du printems, ils disparoissent de
dessus la scène, & sont remplacez par les
lilas qu'on entremêle, en posant alterna-
tivement une caisse de grapes blanches,
& une caisse de grapes bleuës. Voyez-en
l'effet le long de cette terrasse. Ensuite pa-
roîtront les rosiers de Gueldres, les têtes
de chèvrefeuilles, les jasmins communs
montez en tiges, ou disposez en manière
de vase autour de quelques cerceaux, les
genets d'Espagne, & les lilas de Perse,
avec les jasmins jaunes, les jasmins d'In-
de, d'Arabie, & de Catalogne qui durent
tous plusieurs mois en fleur, malgré le
tribut journalier qu'ils payent à chaque
nouvelle compagnie qui les aborde. On
jouït encore dans ce même tems du bau-
me de la fleur d'orange, & de la pourpre
de la grenade. On jouït ensuite & jus-
qu'en automne du mélange des couleurs
les plus tendres par la réunion du rouge
& du blanc des laurier-roses.

On entremêle les arbrisseaux fleuris de
plusieurs arbustes estimables, ou par l'im-
mortalité de leur verdure, ou par l'agré-
ment de leur odeur, comme myrtes,



La Grenadille faussement dite la fleur de la Passion.



romarins, halimes, arbres de Sainte-Lucie *, génévriers, ifs, cyprès, laurier-cerifes, & autres de toute espèce. Le houx même, tout hérissé qu'il est, mérite de trouver place dans nos jardins, par une verdure qui se conserve toujours parfaite, & par des grappes d'un rouge admirable qui réjouissent la vûë au milieu de l'hyver.

LES AR-
BRIS-
SEAUX A
FLEURS.

Le Chev. Vous ne dites rien des rosiers. Ils font cependant une très - belle figure dans votre.....

Le Comte. Je ne les abandonne pas. Ils pourroient seuls tenir lieu des autres arbrisseaux à fleurs. Ce que nous faisons venir à grands frais des pais éloignés, n'a réellement rien de supérieur, peut-être pas même de comparable à l'agrément d'une belle suite de rosiers bien entretenue. Il y a plus de quinze espèces de roses, tant simples que doubles, blanches, jaunes, cramoisies & panachées. Avec la facilité qu'on a d'en varier les couleurs par le mélange des espèces, on peut encore ménager cette variété sur le pied même, & y faire croître à la fois cinq ou six sortes de grosses roses toutes différentes, par le moyen de la greffe.

Rosiers.

On en élève si on veut les tiges en les
D 5. éla-

* Espèce de cerisier de bonne odeur, & dont la fleur a aussi beaucoup d'agrémens.

LES AC- élaguant , & en retranchant tout ce qui
 COMPAG. pousse du pied. Le point important dans
 DU PART' la manière de les gouverner , est de laisser
 avancer certains boutons, d'en retrancher
 d'autres , & de racourcir les rosiers , les
 uns plus , les autres moins. D'où il arrive
 que les boutons se dévelopent tour à tour ;
 les uns sur la fin de l'été ; d'autres en au-
 tomne, quelques-uns jusqu'en hyver. Rien
 de plus simple que le moyen de prolonger
 la jouissance de cette aimable fleur.

Le Chev. Je m'aperçois de plus en plus
 que les choses les plus communes sont
 réellement les plus belles ; & qu'il ne faut
 point du tout courir après ce qui est rare
 ou étranger , pour être satisfait.

Le Comte. Il ne faut que mettre en ordre
 ce que la nature a placé autour de nous.
 Vous en jugerez encore mieux par les au-
 tres embellissemens de nos jardins. Laif-
 sons croître en liberté le tilieul , le cou-
 drier , l'épine blanche , les arbres fruitiers,
 en un mot toutes les plantes qui sont ici.
 Nous nous trouverons dans peu logés
 comme les tigres & les ours : nous nous
 verrons environnez de brossailles & de
 haute futaye. Donnons le moindre arran-
 gement à ce que nous avons sous notre
 main : nos demeures se convertissent en
 un paradis terrestre.

Le

Le bon sens veut que nous commençons par écarter de dessous nos appartemens tout ce qui peut y faire ombre , ou barrer notre vûë. En y mettant à découvert un terrain raisonnablement grand , il est naturel d'y amuser les yeux par quelque objet agréable. De-là l'origine des parterres : de-là la légèreté & la délicatesse des ornemens qui les composent. Mais après le parterre , qui est une pièce plate & entièrement découverte , on doit trouver des objets d'un caractère opposé ; c'est-à-dire , de grandes pièces de relief ; & qui s'élevent de part & d'autre , soit pour diversifier la vûë , soit pour la terminer , soit pour nous rendre d'autres services.

La disposition de ces accompagnemens du parterre demande encore plus de goût que celle du parterre même. Je me contenterai de vous dire en deux mots la destination de chaque pièce ; le choix des plantes , dont chaque pièce est composée ; & enfin la manière d'assembler le tout. Commençons par les allées.

Les allées sont nuës ou garnies. Les premières ne consistent qu'en un terrain uni , aligné par quelque bordure de buis , & rempli de sable ou de gazon , pour jouir de la promenade autour des parterres.

Les AL-
lées.

Les allées garnies sont bordées ou de

D 6 caisses

LES Ac- caisses ou de grands arbres. Les unes sont
 COMPAG. couvertes pour y prendre le frais : les au-
 DU PART. tres sont tout à jour. Il y en a qui servent à
 ménager la vûë de la campagne, comme
 doit être, s'il est possible, l'allée qui fait
 face au bâtiment, & qui répond au milieu
 du parterre. Il y en a qui servent à guider
 l'œil sur un objet intéressant : telle est par
 exemple celle-ci.

Le Chev. Les deux tours du monastère
 qui en font le point de vûë, semblent
 avoir été faites exprès pour l'embellir.

Contre- *Le Comte.* La maîtresse allée, qui vient
 allées. pour l'ordinaire après le parterre, est quel-
 quefois accompagnée de deux contre-al-
 lées moins larges. Alors celle du milieu est
 toujours composée de grands arbres éga-
 lement élaguez, & dont les tiges sont en
 plein air. Les deux contre-allées peuvent
 être enfermées, l'une à droite, l'autre à
 gauche, de deux grandes palissades ou
 murailles de verdure.

Arbres *Le Chev.* Dans les deux allées qui ac-
 des allées compagnent votre parterre, & dans celle
 qui perce le bois, vis-à-vis le château, je
 ne vois que des arbres d'une même espèce,

L'Ipreau *Le Comte.* Ce sont tous ormes à large
 ou Orme- feuille. Ce feuillage uniforme est magni-
 à large fique, & c'est le plus parfait de tous les
 feuille. bois.

Le



Dessiné par M. Basseporte.

L'Orme à la grande feuille.



Le saux à racine.

Le Chev. N'employe-t'on pas plus communément le maronnier pour faire une belle allée ? LES AL-
LES.

Le Comte. Il est vrai que le maronnier d'Inde orne beaucoup une place par son beau verd , par ses grandes grapes de fleurs , & par sa belle tête. Avec cela il vient promptement. Mais il est sujet à être rongé par une chenille , qui le dépouille presque tous les ans de sa verdure entière dans le cœur de l'été. On se plaint aussi qu'il salit les allées dans tous les tems où l'on s'y peut promener. Quand ses fleurs sont tombées sur la fin du printems , il ne tarde pas à laisser tomber ses coques hérissées. Le fruit tombe à son tour en automne. Il finit par la chute des feuilles.

Le Chev. Il faut renoncer au maronnier d'Inde. Mais n'est-il bien remplacé que par l'orme ?

Le Comte. Outre les ormes que nous avons de deux espèces, l'une à petite, l'autre à large feuille , nous pouvons faire nos allées avec le plane, l'érable, & le tilleul. Quelques-uns y employent l'acacia.

Le Chev. Je connois l'acacia & le plane. L'acacia. J'ai souvent cueilli sur le premier des fleurs d'une odeur admirable. Le plane a la feuille fort grande taillée en étoile.

Le Comte. La fortune du plane a bien Le Plane.
chan-

LES AC. changé. Sa belle ombre l'avoit mis en
COMPAG. grande vogue parmi les Grecs & parmi
DU PART. les Romains. Ils se plaifoient à en élargir la
Plin. hist. tête, & à pratiquer au milieu de son feüil-
nat. l. 12. lage une grande salle à manger. Ils le plan-
c. 1. sect. toient dans leurs jardins, dans les avenuës
5. Har- des maisons de campagne, & par-tout.
duin. Vous avez dû voir les plaintes qu'Ho-
 race * fait de cet usage.

Le Chev. Je me les rapelle. Il trouvoit
 étrange que le plane qui ne donne qu'une
 ombre stérile, se multipliât plus que l'or-
 me qu'on rendoit utile & fécond par son
 mariage avec la vigne.

Le Comte. Aujourd'hui nous employons
 assez peu le plane dans nos jardins d'or-
 nemens. Nous n'y faisons guères plus d'u-
 sage du grand érable, dont la feüille imite
 assez celle du plane. Mais on s'accommode
 mieux du petit érable, du charme, & sur-

Le Ti- tout du tilieul, parce qu'il vient prompte-
licul. ment, & qu'il se prête avec souplesse à
 toute sorte de figure, & à toute sorte de
 terrains. On peut garnir le bas de tilieuls,
 de gros buissons d'ifs ou de rosiers taillez
 en forme de vases ou de cloches renver-
 sées. Les tiges des tilieuls qui s'en élèvent
 & qui portent des têtes bien arrondies,
 imi-

* Platanusque cælebs evincet ulmos.
Carm. l. 2. od. 15.



Le Plane .



imitent de longues enfilades d'orangers en caisses. LES AL-
LÉES.

Le Chev. Quand ensuite les vases viennent de tout côté à se couvrir de roses, une allée de cette façon doit former un coup d'œil ravissant.

Le Comte. On peut faire encore mieux. Comme on n'est guères dans l'usage d'accompagner les parterres d'arbres de haute tige, si ce n'est dans des jardins extrêmement étendus ; on peut au milieu ou à côté des larges allées qui bordent le parterre, faire planter ; sur des lignes droites, de gros buissons de tilieuls, dont on arrête les tiges, pour les faire pousser du pied. On taille ces buissons en manière de grandes caisses quarrées. Au cœur de ces vases de verdure on enfonce & on affermit un grand panier garni d'une touffe de fleurs, selon la saison, ou contenant seulement une belle tête de rosier.

Le Chev. C'est ce que je vois que vous avez fait pratiquer ici sur les deux aîles du grand parterre. Ces jolies allées ne bornent point la vûë, & donnent à toute la place un grand air de magnificence.

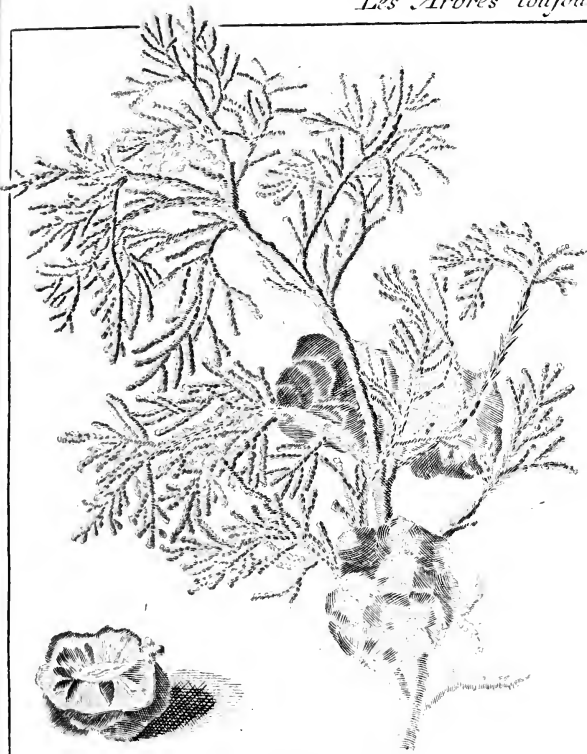
Le Comte. Il ne m'a fallu, pour me procurer ce plaisir, n'y attendre long-tems, ni dépenser en vases de fonte, ni faire venir de loin des arbustes timides qu'on n'ose
mon-

LES AC. montrer à l'air que durant les beaux jours ;
 COMPAG. Parlez-moi des arbrustes que le climat nous
 DU PART. donne , & qu'une légère couverture de
 paille préserve à coup sûr de la plus âpre
 gelée.

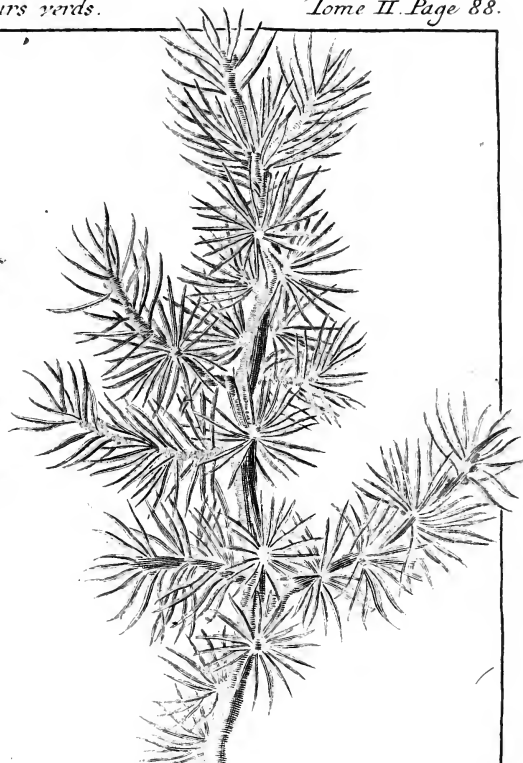
Le Chev. J'admire la légèreté que vous
 Les Ber- sçavez donner aux berceaux qui termi-
 ceaux. nent si agréablement la vûe de part &
 d'autre.

Le Comte. Les berceaux ; les salles ver-
 tes , les cabinets de verdure se peuvent
 garnir de différentes façons. On y em-
 ploye le chèvrefeuille , le jasmin , le char-
 me , le tilleul , ou même des arbres tou-
 jours verts. Mais autrefois ces retraites
 avoient communément un air massif &
 lugubre. Le pied en étoit souvent déchauf-
 fé : les côtes en paroissoient écorchés ;
 parce qu'on empêchoit la végétation en
 voulant tout couvrir. On est aujourd'hui
 dans le goût des cabinets découverts par
 le haut , ou des berceaux tout ouverts par
 les côtes , en forme de portiques ou de
 voûtes apuyées sur de légères colonnes
 de verdure. On y respire un air plus sain :
 tout s'y nourrit sans peine : parce que le
 soleil & la libre circulation de l'air y ren-
 dent le feuillage aussi vif & aussi fort par
 le bas que vers le haut.

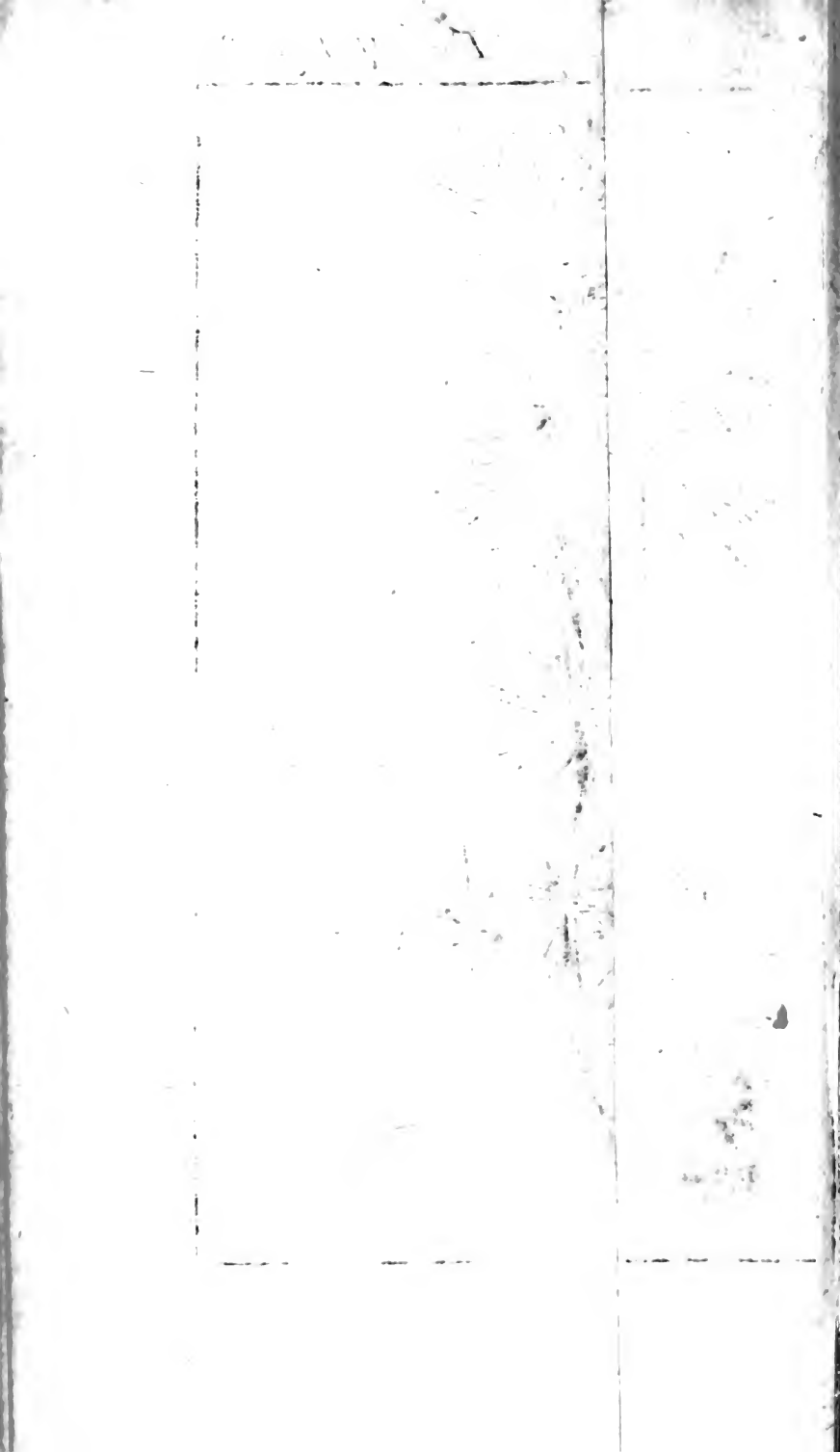
Le Chev. C'est aparemment le trop
 d'om-



Le Cypres et son fruit.



Le Cedre.



d'ombre & de défaut d'air qui dégarnit si LES BÉ-
souvent le bas des palissades. CEAUX.

Le Comte. Les palissades ne doivent ja- Les Palis-
mais avoir une hauteur égale à la largeur sades.
de l'allée qu'elles bordent. Quand les ar-
bres, dont on les couronne quelquefois,
sont bien élaguez, & qu'elles sont aérées
de toutes parts, elles forment alors une
vraie muraille de verdure, qui semble
avoir ses fondemens en terre. Elles de-
viennent par-là un des plus grands agré-
mens des jardins, dont elles réglent, pour
ainsi dire, toute l'architecture.

Le Chev. N'y a-t'il que la charmille qui
puisse prendre cette forme?

Le Comte. Les palissades, tant les hau-
tes, que celles qui ne sont qu'à hauteur
d'apui, se peuvent faire de tilieuls, d'or-
mes, de hêtres, de coudriers; en observant
de n'y emploier d'un bout à l'autre, qu'une
seule espèce: parce que la diversité de deux
feüillages qui ne fraternisent point, cho-
que d'abord les yeux, & est sujette à cau-
ser des vuides. Le petit érable a un avan-
tage qui est de ressource dans les jardins,
déjà formez, & où il survient quelque
chose à rétablir. Il croît à l'ombre, & rem-
plit un vuide mieux que toute autre plante.
Mais la charmille forme, sans contredit,
la verdure la plus belle & la plus durable.

Les

LES AC. Les basses palissades se peuvent faire
 COMPAG. d'ifs, de lauriers, de myrtes, de troëne,
 DU PART. d'aubépine : ou si l'on veut du magnifi-
 que, on les fait de grenadiers.

Le Chev. Une palissade de grenadiers doit paroître tout en feu au tems de la fleur.

Le Comte. Veut-on cacher des murailles ou des terrains inutiles, irréguliers, peu favorisez du soleil ou d'un aspect peu agréable ? on y employe en forme de palissade ou autrement, les arbres qui viennent dans les lieux les plus froids, qui conservent toujours leur verdure, & qui peuvent en tout tems étendre une belle tapisserie sur ces endroits disgraciez. Tels sont l'if, l'alaterne, le picéa, le cédre, le chêne verd, le buis, le houx, & le lierre.

Arbres toujours verds. On feroit bien aussi d'employer des arbres toujours verds pour former les palissades & les portiques qui doivent servir à borner la vûë d'un appartement : & on en sent si bien l'agrément, qu'on les contre-fait par une verdure de bois peint.

Le Chev. Ceux qui embellissent le tour de leur jardin de cette façon, n'ont pas à craindre la chute des feuilles.

Le Comte. Chacun a son goût, & rien ne doit être plus libre. Mais il me semble qu'en



Peint d'après nature par M. Basseporte.

Le Houx.





*Peint d'après nature par
Mademoiselle Basseporte.*

L'If.

La graine de Sapin.

Le Sapin.



qu'en entrant dans un jardin, on s'attend LES PAL-
à trouver une verdure réelle, comme en LISSADES.
entrant dans une bibliothèque on s'attend
à ne pas trouver de livres en peinture.

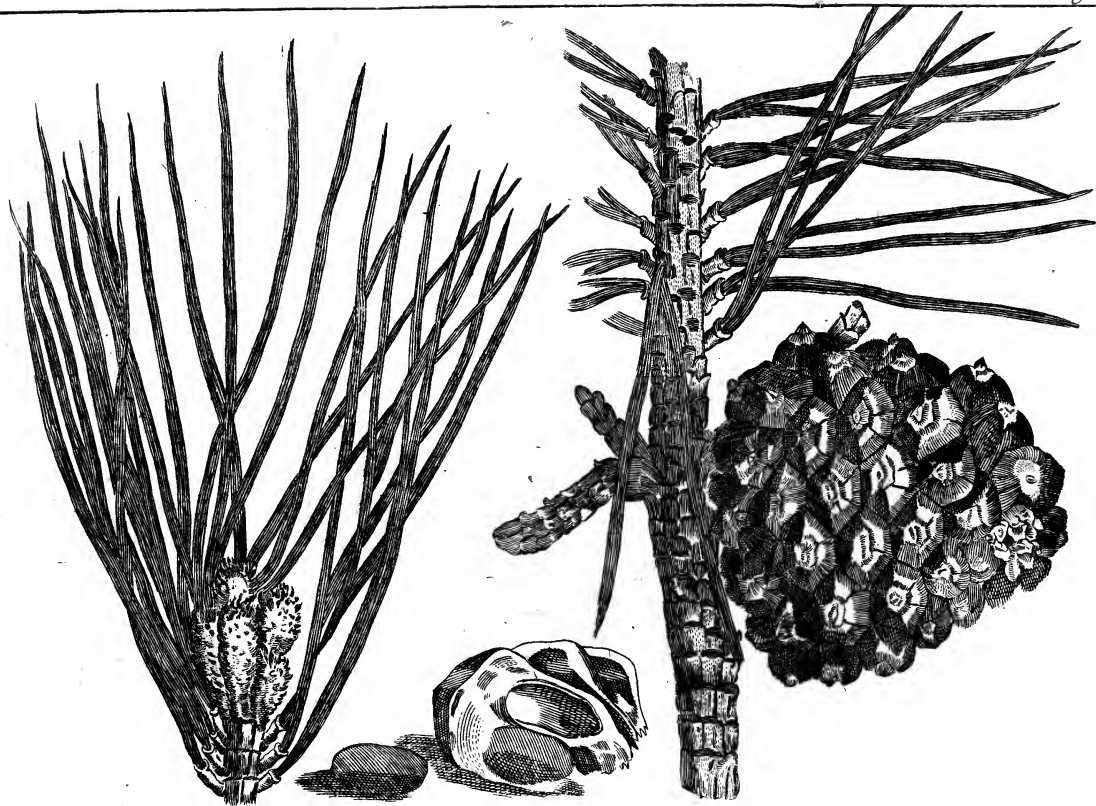
Le Chev. Si les portiques de bois peints,
& dégarnies de feuillages, vous paroissent déplacées dans un jardin : que direz-vous de ceux qui emplissent leur jardin de marbre & de dorure ?

Le Comte. Ces ornemens peuvent être fort beaux : mais je ne sçai pas trop si c'étoit-là leur place. En Italie & en France, on donne peut-être un peu trop dans le goût des vases qui ne contiennent rien, des statues qui ne nous instruisent de rien, & des colonnes destinées à ne rien soutenir. Mais toutes ces pièces inutiles par elles-mêmes, perdent encore plus de leur prix quand elles occupent la place de la verdure qui nous feroit plaisir, & qui est tout ce que nous cherchons dans un jardin. Je ne desire d'y trouver ni sculpture, ni colonnade, ni portique de marbre ; non plus que je ne m'attens à trouver un parterre de gazon dans le vestibule d'un appartement, ni une allée d'arbre dans un corridor.

Le Chev. J'ai quelquefois entendu dire, qu'un jardin étoit une imitation de la nature ; que les allées & les parterres étoient l'imitation des plaines ; que les terrasses Les Terrasses.
étoient

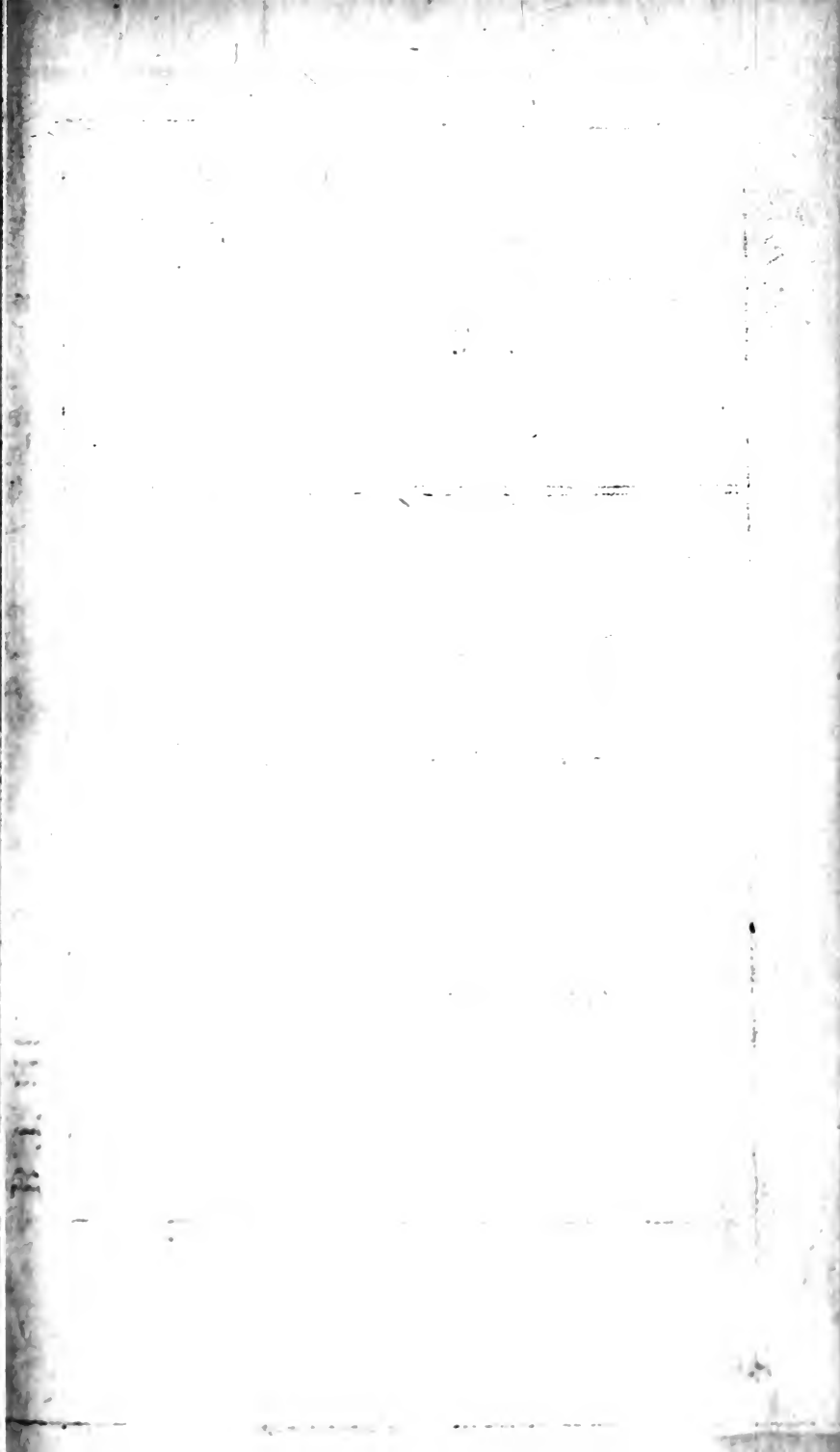
LES AC. étoient l'imitation des montagnes ; enfin
 COMPAG. les fontaines & les rigoles , une imitation
 DU PART. des sources & des rivières. Il est permis
 d'embellir un peu ce qu'on imite. Une al-
 lée est plus belle qu'un grand chemin : une
 terrasse est mieux rangée que la pente d'u-
 ne montagne : un jet-d'eau est plus agréa-
 ble qu'une source qui sort d'un rocher.

Le Comte. Il y'a du vrai dans ce que vous
 dites : mais permettez-moi de vous faire
 remarquer qu'un jardin est moins une imi-
 tation de la nature , que la nature même
 rapprochée sous nos yeux , & mise en œu-
 vre avec art. J'ai besoin de prendre l'air :
 on me le procure par une petite plaine &
 par des allées découvertes. Je veux jouir
 un moment de la vûë des productions de
 la nature : on a mis pour cela sous mes
 yeux des fleurs & des feüillages rangez de
 façon que la vûë des uns n'ôtât pas celle
 des autres. Je souhaite changer de point
 de vûë , trouver un abri contre le vent ,
 jouir de la solitude , sans ôter aux autres
 l'usage de mon jardin : les terrasses me
 donnent ces différens avantages. L'ombre
 & la fraîcheur ne sont pas moins à desirer :
 on m'en procure la jouissance en ajoutant
 aux pièces précédentes , le couvert d'un
 beau bois , & le cours d'une eau abondan-
 te. L'art qui forme les jardins ne con-
 siste

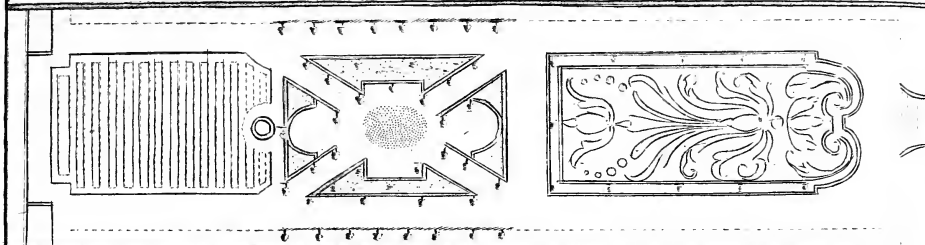
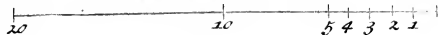


Peint d'après Nature par Madel. Bassoparte.

Le Pin.



Echelle de 20 Toises



*Terrain long
partagé en parterre, bosquet et potager.*

fiste pas à contrefaire ces choses, ni à m'a- LES TER-
 mufer d'une vaine perspective, ou d'une RASSES.
 suite d'arcades de bois verd, ou de la vûë
 d'un fallon incrusté de marbre, ou de celle
 de quelque Naïade qui panche avec grace
 son urne sur un bassin presque toujours à
 sec. Le mérite de l'art est de rassembler
 en effet l'eau & la verdure, de faciliter la
 promenade, de donner du couvert. L'art
 n'imite donc point ici la nature : mais il
 l'y met en œuvre : c'est d'elle seule qu'il
 emprunte les plaisirs qu'il nous livre.

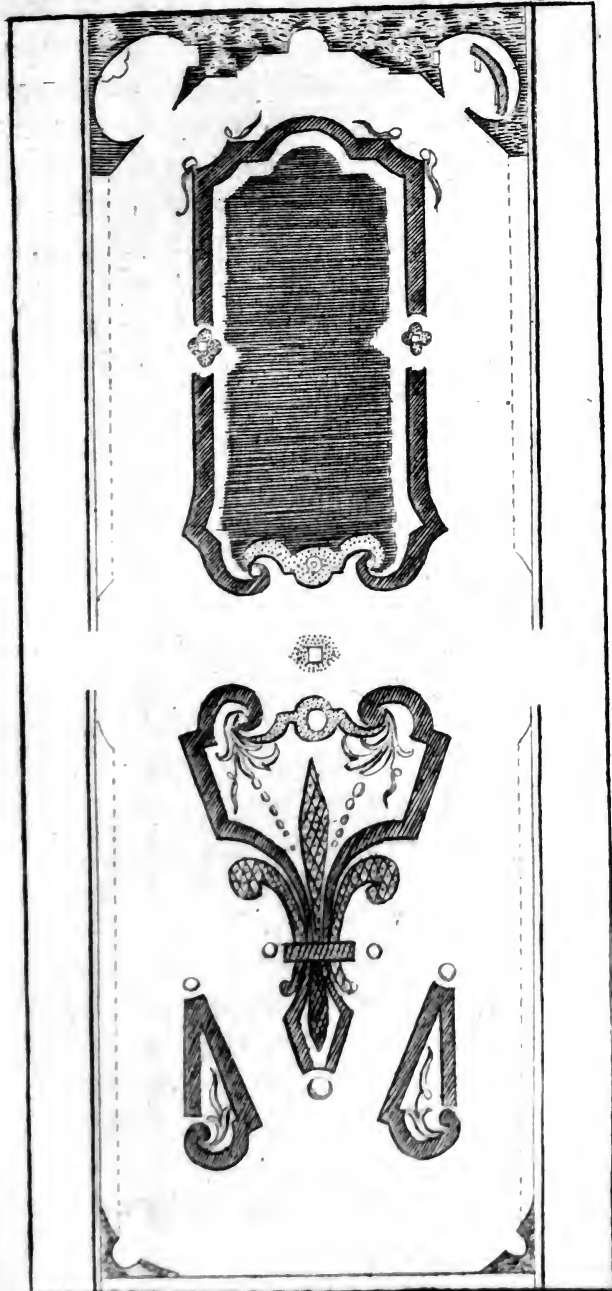
Rendons justice à l'art. Il peut mettre En quōi
 beaucoup de grace & de dextérité dans consiste
 l'assemblage qu'il fait faire des productions l'art des
 naturelles. Un propriétaire curieux se trou- jardins.
 ve réduit à faire son jardin d'un terrain
 sans largeur sur une longueur excessive.
 La chose arrive tous les jours. Rien de plus
 aisé que de remédier à l'irrégularité de cet-
 te figure. Il partage le tout en trois quar-
 rez longs. Du premier il fait un joli parter-
 re ; du dernier qui est au fond, un beau
 potager ; de la portion du milieu il fait un
 bosquet, qui en s'élevant entre-deux,
 rompt la vûë de cette longueur ridicule. Le
 bosquet est traversé d'angle en angle par
 une croix de S. André ; garni par dedans
 d'une salle verte ; & orné par dehors de
 deux cabinets ou niches de verdure, dont
 l'une

LES AC. l'une fait face au parterre , & l'autre au
 COMPAG. potager. Tout ce qu'on découvre a un air
 DU PART. proportionné & deux allées traversant le
 tout le long des deux murs fournissent au
 besoin une longue promenade , & la libre
 communication des trois différens jardins.

Un autre possède un terrain plus vaste ,
 mais triangulaire , ou d'une figure encore
 plus bizarre. Il y prend différentes pièces
 qui plaisent toutes par leur beauté parti-
 culière , & par leur correspondance géné-
 rale. Des deux grandes palissades qui bor-
 neront son parterre, l'une sera le commen-
 cement d'un bois spacieux , & coupé de
 plusieurs allées ; l'autre couronnée d'ar-
 bres aussi hauts , semble annoncer des
 bosquets d'un autre goût , & qu'on croit
 de même étendue , tandis qu'elle sert réel-
 lement à cacher, derrière une verdure sans
 épaisseur , le mur qui rompt le terrain en
 cet endroit. L'art agrandit ainsi la place ,
 unit par des liaisons adroites les lieux les
 plus mal assortis , & en sauve l'irrégularité
 sous une perpétuelle aparence de simé-
 trie. Les bouts de terrains qui paroissent
 perdus derrière ces alignemens réguliers
 servent à faire , l'un un verger ; l'autre une
 pépinière ; une figuerie ; une melonnière.

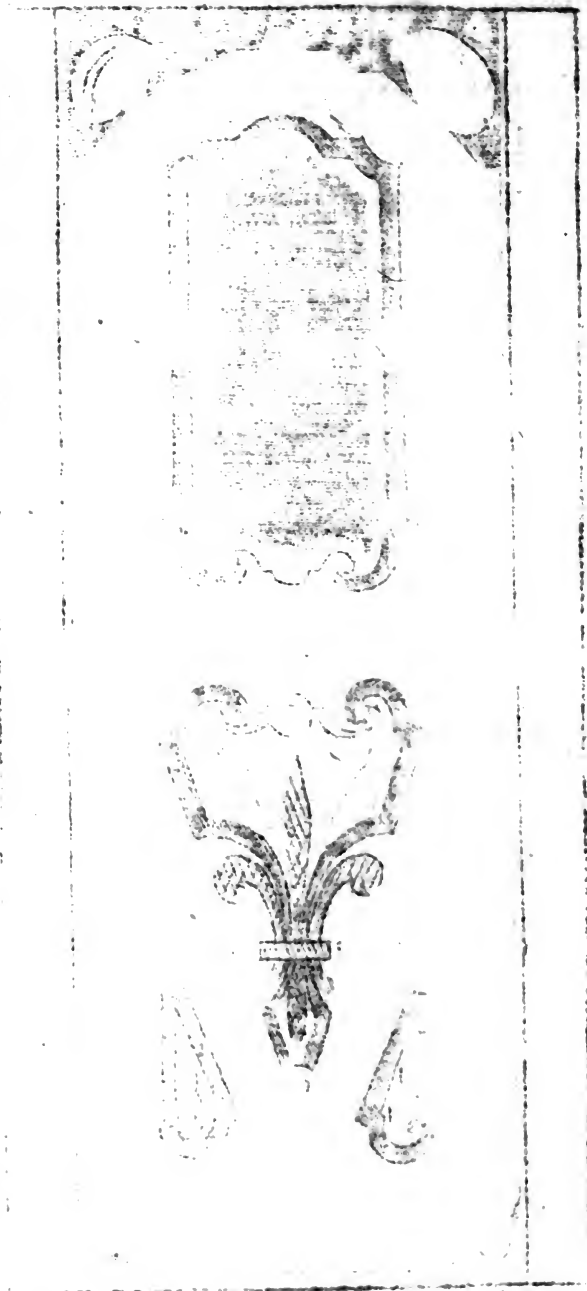
Manière
 d'unir le
 tout.

Il y a sans doute une grande dextérité à
 pouvoir exécuter en détail toutes les bel-
 les



G. T. II.

*Arrangement d'un Terrain
de 26 Toises de Longueur sur neuf de large*

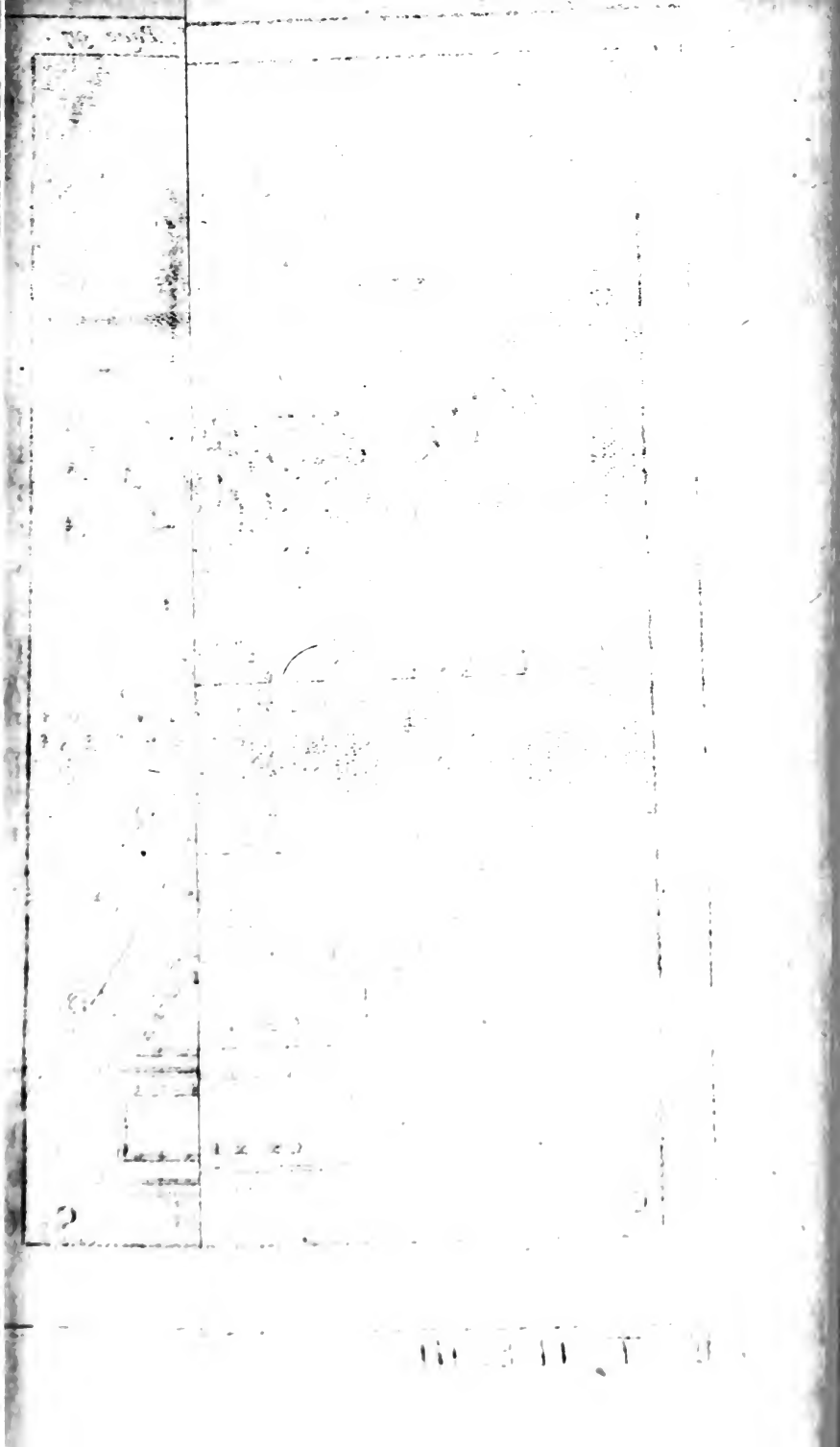


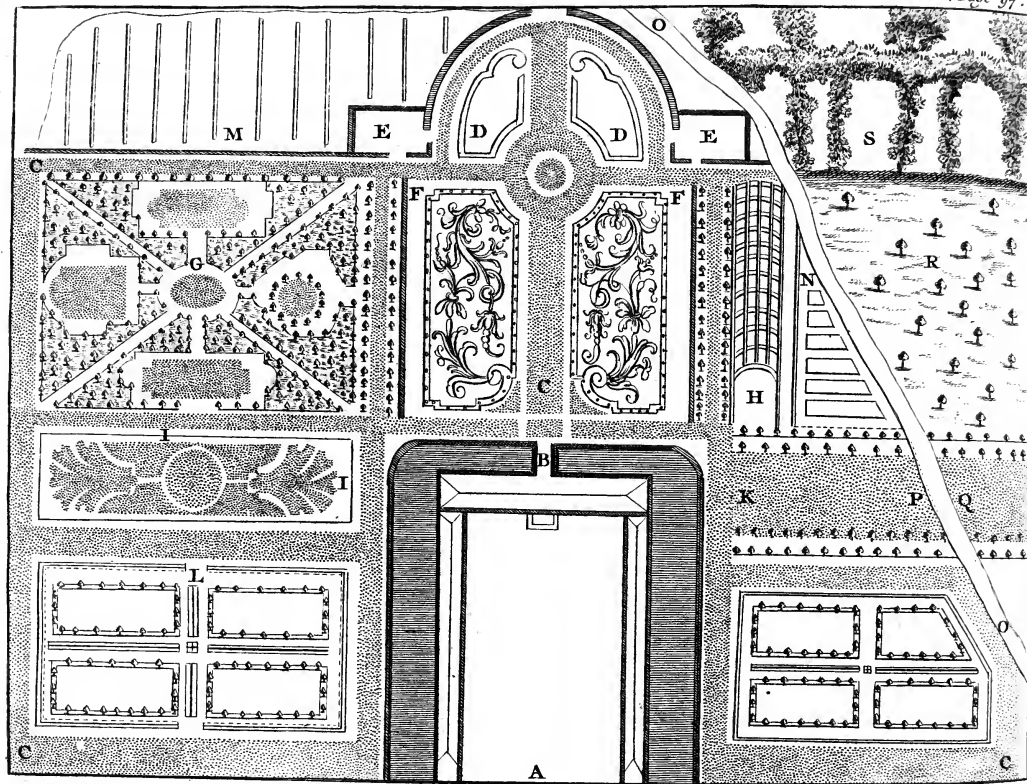
les pièces de jardinage ; par exemple , à LES Vûes
 ſçavoir niveller un terrain , à en abaiſſer
 doucement un autre par une pente inſen-
 ſible , qui donne l'écoulement aux eaux ,
 ſans rendre la promenade pénible ; à tra-
 cer un parterre ; à bien plaquer le gazon ;
 à conduire des eaux ; à aligner des allées ;
 à arrondir des berceaux ; à bien percer
 un bois ; à ménager des vûës. Mais le
 grand ſecret de l'art eſt de bien ſentir ce
 que vaut la nature , de bien faire valoir
 ſes preſens , & de faire de toutes ces dif-
 férentes parties un tout raifonnable &
 bien entendu.

Dans un petit terrain , tout ſe réduit à
 la ſimplicité du deſſein , & à la propreté
 de l'exécution. Dans un terrain vaſte ,
 rompu , inégal ; un habile homme ſe ſert
 de tout , & des irrégularitez même pour
 mettre par-tout du nouveau , & pour ôter
 à ſon jardin une ennuyeuſe uniformité. Il
 ſe garde bien de prodiguer tout-d'un-coup
 la vûë de ſon terrain d'un bout à l'autre ,
 & de le mettre à découvert ſous le premier
 coup d'œil. Il ſe contente d'en preſenter
 d'abord une grande portion richement
 parée de fleurs , de belles eaux , d'arbres de
 tige ; terminée par des berceaux ou par
 des paliffades. L'œil du ſpectateur eſt ſa-
 tisfait , & ne demande rien de plus. Mais
 peu

LES AC. peu après il est agréablement surpris de
COMPAG. trouver que ce qui terminoit sa vûë,
DU PART. est le commencement d'un nouvel ordre
de beautez.

On a évité de même , de lui laisser voir dès l'entrée du jardin toute la campagne voisine. On lui en montre seulement une partie , comme à la dérobee. Par exemple, vous voyez d'ici la campagne par cette longue enfilade de vûë qui fait face au parterre. Vous la retrouvez plus loin au bout de cette allée de traverse à l'aide d'une palissade à hauteur d'appui, qui a été abaissée en cet endroit pour unir le jardin avec l'avenüe qui y répond au dehors. Les palissades & les bosquets sont tenus & arrêtez à une hauteur qui n'ôte pas aux apartemens d'enhaut le spectacle de la plaine, & des montagnes voisines. Mais on fait plus souhaiter cette vûë, qu'on ne la met à découvert à l'entrée du jardin. Et dans la vérité il n'est pas avantageux pour nos jardins, qu'on puisse en faire librement la comparaison avec le magnifique jardin de la nature. Les nôtres ne paroïtroient plus rien. Il est bien plus agréable en sortant d'un bosquet, ou au détour d'une palissade, d'apercevoir tout-d'un-coup une plaine à perte de vûë. Jugez de l'effet que ce ménagement produit, en
passant





Terrain irregulier.

passant derrière ce berceau pour nous as- LES VUES
séoier sur la terrasse qui est de l'autre côté.

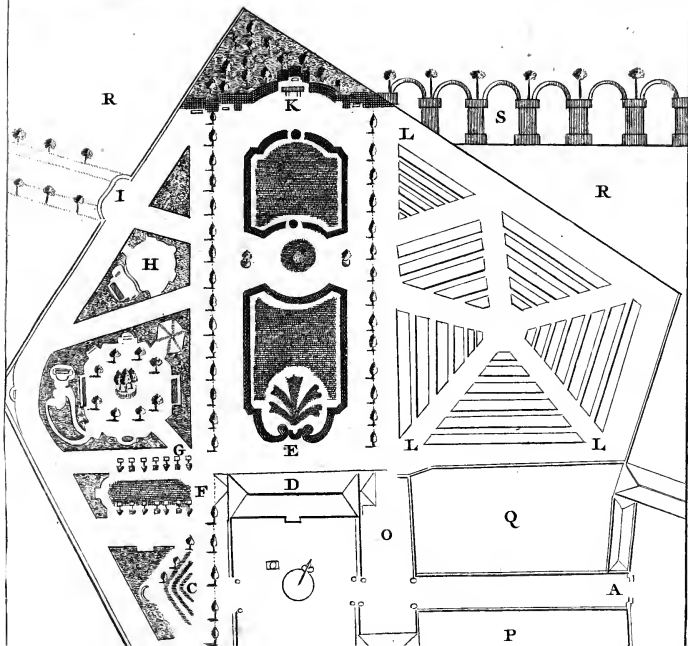
Le Chev. Il me semble qu'on tire de devant nous un rideau qui nous déroboit le Ciel & la Campagne.

Le Comte. On varie ainsi la vûë , tant qu'il est possible , en passant d'une pièce à l'autre. Nouveau goût , nouveau caractère. Une place a un air de grandeur : une autre plaît par un air plus enjolvé. Ici s'offre une patte d'oye ou une étoile qui vous laisse dans l'incertitude de la route que vous prendrez dans le bois. Dans cet autre terrain enfoncé qu'on a voulu se dispenser de combler , se presente un long boulingrin , c'est-à-dire , un long tapis de verdure , qu'on a tenu ici en manière d'impériale renversée. Les arcades de tilleuls qui le bordent , les vases de fleurs qui ornent chaque arcade , la fraîcheur qu'on y goûte , l'air qui y roule librement , le chant de mille oiseaux qui y font leur séjour : tout vous attire , tout vous arrête sur cette pelouse délicieuse. Un autre endroit a l'air solitaire & sauvage , l'esprit s'y trouve recueilli. Ailleurs il se dissipe & s'égare avec l'œil sur les hameaux du voisinage. Un lieu stérile & battu des vents de Nord se convertit en une grotte pour y prendre le frais. Un lieu élevé & de

LES AC-
COMPAG.
DU PART.

difficile accès se gagne peu à peu par une rampe tirée de loin, & devient un belvédère que chacun se reprocheroit de n'avoir point vû. En employant ainsi avec prudence tous les terrains & toutes les situations ; en achevant enfin de faire de chaque chose ce que la nature avoit commencé à en faire, on diversifie les aspects, on multiplie les beautés, les promenades, & les abris, selon les tems & les saisons. Il suffit qu'il ne pleuve pas pour être sûr de pouvoir agréablement prendre l'air, malgré le soleil & le vent. Nous jouissons par ces précautions de tout ce que la nature a de beau ; & un seul tour de jardin est un voyage dont on revient toujours content & utilement exercé.





L
CO
DU



E L O G E DU J A R D I N A G E E T DU POTAGER.

CINQUIEME ENTRETEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **C**omment, je vous prie, vous est venu l'idée du joli recueil dont vous me parlez?

Le Chev. C'est vous-même, Monsieur, qui y avez donné lieu. Vous me conseillâtes dans mon dernier voyage, de lire, après les Georgiques de Virgile, les *Jardins* du P. Rapin, & la *Métairie* du P. de Vanière. Je l'ai fait, &.....

Le Pr. Il ne faut pas demander si vous êtes devenu partisan de la vie champêtre.

Le Chev. Après cette lecture on est assurément tenté de renoncer au séjour

*Renati
Rapini
hortor.
L. IV.
Jacobi
Vanierii*

*prædium
rusticum.*

ELOGE des villes. Ces trois poèmes m'ont tellement enchanté que je ne les puis quitter.
DU JARDI-
NAGE.

J'ai voulu les avoir tous trois ensemble , & je les ai fait relier proprement en un seul volume que voici : il est très-portatif , & je l'appelle ma *bibliothèque de campagne*.

Le Pr. A quelques fables près , où l'on trouve que le P. Rapin a fait revivre les dieux & le langage des Payens fort gratuitement , puisque le faux n'y est racheté par aucune vérité utile ; il y a un profit & un agrément perpétuel dans la lecture de ces trois ouvrages. Je sçai qu'il n'appartient qu'au public de décider si les *jardins* & la *métairie* méritent exactement de devenir les deux & troisième tomes des *Georgiques* : mais pour mon usage particulier , j'ai dessein de faire comme vous , & de les mettre tous trois de compagnie sous un titre commun. Je n'en prendrai point d'autre que celui que vous m'avez suggéré.

^a *Cicer. de seneët.*

^b *II. Sat.*

^c *6. & I.*

Epist. 10.

^{14. 16.}

^c *Hist.*

nat. l. 18.

cap. 2.

Le Chev. Mais ne pourrions-nous pas grossir un peu cette bibliothèque ?

Le Pr. Rien ne nous empêche d'y joindre les endroits de Caton , de Ciceron ^a , d'Horace ^b , de Columelle , & de Pline ^c le Naturaliste , qui nous présentent les plus belles images de l'agriculture & de la vie champêtre.

Le

Le Chev. N'y oublions pas les deux maisons de Plin^e le Jeune. Il n'y a pas longtemps que j'en ai parcouru les appartemens & les jardins avec un plaisir extrême : j'avois pour guide M. Félibien.

Le Pr. Voilà ce que nous avons de plus beau & de plus délicat en latin.

Le Chev. Nous pouvons faire un triage semblable en françois.

Le Pr. Croiriez-vous, Monsieur, que notre langue, ou du moins notre poésie françoise n'a pas le moindre ouvrage de goût qui puisse entrer dans votre plan ?

Le Chev. J'en suis fort surpris : la nature est si belle. La poésie y trouveroit un beau champ pour s'exercer.

Le Pr. C'est assurément la matière des plus riches tableaux. Celui de l'agriculture en particulier est encore à commencer. Nous n'avons aucun Poëte François qui l'ait seulement ébauché. Ce seroit cependant pour un génie heureux le moyen le plus sûr non-seulement de plaire, mais de plaire à tous les lecteurs.

En gagnant peu à peu le potager où nous pouvons faire un tour de promenade : dites-moi, je vous prie, d'où provient le plaisir singulier que vous éprouvez à la lecture des gracieux écrivains qui composent votre petit recueil ? Je sçai que

ELOGE
DU JARDI-
NAGE.

a Plin.
Jun. Lau-
rentinum

l. 2. Ep.
17. &

Thufci,
l. 5. Ep 6.

V. Les
Maisons
de Pline,
par Feli-
bien.

ELOGE leur latinité est pure, & que leurs peintu-
DU JARD. res sont vraies : mais ces belles qualitez
leur sont communes avec d'autres au-
teurs. Pourquoi donc vous plaisent-ils
plus que tous les autres ?

Le Chev. Ce plaisir provient sans doute
du choix qu'ils ont fait des objets cham-
pêtres.

Le Pr. Je le crois comme vous, & l'on
peut prédire qu'ils seront toujours lus,
parce que la matière qu'ils ont traitée n'est
sujette ni à la vicissitude des années, ni au
caprice des goûts. Généralement tous
tant que nous sommes, nous naissons jar-
diniers : la culture des fleurs & des fruits
est notre première inclination. Nous nous
partageons sur tout le reste : le goût de
l'agriculture est le seul qui nous réunisse :
& quelque diversité que les besoins de
la vie, ou les usages de la société puissent
mettre dans nos occupations ordinaires,
nous nous souvenons tous de notre pre-
mier état. L'homme innocent avoit été
Gen. 2 15. destiné dès le commencement à cultiver
la terre : nous n'avons point perdu le senti-
ment de notre ancienne noblesse. Il sem-
ble au contraire que tout autre état nous
asservisse ou nous dégrade. Dès que nous
pouvons nous affranchir, ou respirer quel-
que moment en liberté, une pente secrète
nous

nous ramène tous au jardinage. Le Marchand se croit heureux de pouvoir passer du comptoir à ses fleurs. L'artisan qu'une dure nécessité attache toujours au même endroit, orne sa fenêtre d'une caisse de verdure. L'homme d'épée & le Magistrat soupirent après la vie champêtre. Il y a au moins quelque mois dans l'année où ils quittent la cour, la ville, & les affaires pour jouir des charmes de leur terre. Tous alors parlent jardinage : la plupart se piquent d'en sçavoir les plus belles opérations. Il n'y a qu'un goût faux, & une délicatesse dépravée qui rougisse de cultiver un jardin.

ELOGE
DU JARD.

Les plus beaux génies & les plus grands hommes se sont distinguez dans tous les tems par une inclination marquée pour la culture de la terre. Cette inclination fait encore aujourd'hui l'éloge de Salomon, du Roi Ozias, de Cyrus le jeune, de Fabricius, d'Hiéron, de Massinissa, de l'Empereur Probus, de Charles V. de Louis XIV.

Le Chev. Je sçavois que Louis XIV. avoit fait dresser les Jardins de Versailles sur les desseins de M. le Nôtre : mais je ne sçavois pas qu'il se mêlat lui-même de jardinage.

Le Pr. Après avoir entendu M. de Turenne, ou M. Colbert, il s'entretenoit avec M. de la Quintinye, & se plaisoit

ELOGE DU JARDINAGE. souvent à façonner un arbre de sa main. Je ne vous dirai point que la terre fût sensible à la gloire d'être cultivée par des

maines accoutumées à porter le sceptre : vous n'en voudriez pas convenir : mais vous m'accorderez sans peine qu'une plante ne pouvoit manquer de réussir quand elle étoit gouvernée par la même prudence qui conduisoit l'état. On peut dire même que tout vient plus à souhait sous la main des héros , parce qu'ils mettent plus de recherche & de précaution dans tout ce qu'ils conduisent. Nous voici arrivez au potager : entrons.

*Plin. nat.
l. 18. cap.
2.*

Le potager. *Le Chev.* C'est la première visite que j'y rends de l'année. Quel ordre ! quelle netteté !

Le Pr. C'est ici une vraie république. Une main sçavante a partagé tout le terrain , y a rassemblé tout un peuple de plantes , & leur a assigné à chacune leur quartier & leur demeure propre. Toutes les familles provenuës d'une même origine , logent à part dans des cantons distinguez , & forment autant de différentes peuplades. La multitude ne met ici aucune confusion. Vous voyez régner par-tout la police & la propreté.

De peur que les citoyens de cet état ne se nuisissent les uns les autres , & que les
grands

grands sur-tout n'affamassent les petits en attirant à eux toute la graisse de la terre ; on a assuré aux moindres plantes une portion de place suffisante pour leur entretien , en mettant à part les arbres qui veulent être nourris dans l'abondance , & logez plus au large. Ou , si les uns se trouvent quelquefois rapprochez des autres , & sont obligez de vivre ensemble ; on tient les arbres mêmes les plus forts sous des loix si sévères , qu'ils n'appauvrissent jamais le moindre légume , & tous subsistent par les soins d'un bon gouvernement dans la plus parfaite intelligence.

Le Chev. Ce n'est pas seulement l'ordre qui fait ici l'objet de mon admiration : j'y trouve une beauté dont je ne suis pas moins touché. ELOGE
DU POTAGER.
Beauté
du Potager.

Le Pr. Hé ! c'est de l'ordre même que résulte la beauté.

Le Chev. Je remarque effectivement que ces espaliers qui couvrent le haut & le bas des murailles , sont exactement arrêtés à une même hauteur : une feuille n'y passe pas l'autre.

Le Pr. On les prendroit pour des tapisseries proprement tendues.

Le Chev. Les buissons qui bordent les quarrés semblent faits au tour.

Le Pr. Ce sont autant de vases naturels

ELOGE qui embellissent ces allées, & qui me pa-
DU POTAGER. roissent incomparablement plus beaux
que ceux qu'on fait de marbre & de métal
bronzé.

Le Chev. Enfin, par-tout où j'arrête mes yeux dans les allées & dans les planches de légumes, je trouve un alignement juste & une simétrie parfaite. Je ne sçai plus auquel des deux du parterre ou du potager je donnerois la préférence, même pour le seul plaisir des yeux : c'est une question que je vous laisse à décider.

Le Pr. Le parterre, il est vrai, a le premier coup d'œil plus brillant : il ébloüit. Le potager ne frappe pas tant ; mais il attache plus long-tems le spectateur : il le satisfait mieux. Le parterre est une beauté un peu aprêtée : le desir de plaire s'y laisse trop apercevoir : mais on pardonne ce foible au parterre qui n'est fait que pour plaire. La beauté du potager a quelque chose de plus vrai, de plus solide, & de moins recherché. Avec des couleurs douces, de la simétrie, & de la grandeur, il possède encore deux qualitez plus estimables ; je veux dire une extrême simplicité & une grande utilité. La simplicité est le vrai assaisonnement du beau dont elle laisse sentir tout le prix. L'utilité, de l'aveu de tout le monde, est le comble de la perfection.

Le

Le Chev. Cette simplicité est-elle aussi grande que vous le dites ? on ne laisse pas de voir ici bien des fleurs.

ELOGE

DU POTAGE

GER.

Le Pr. J'en conviens ; mais ni l'art, ni l'étude ne les arrange. On n'a point travaillé à les mettre où elles sont. Elles s'y présentent d'elles-mêmes. Elles ressemblent aux graces de la jeunesse que la nature prend soin d'embellir. On n'a jamais plus d'agrément que quand on ne fait point d'effort pour en avoir.

Le Chev. Sur ce pied-là le potager a perdu son procès. Mais si le potager gagne sa cause dès le mois de Mai, que fera-ce au mois de Septembre ?

La fécon-

dité du

Potager.

Le Pr. Il y a plus : je ne borne pas son mérite aux fleurs du printems, ni aux fruits de l'automne ; c'est d'un bout de l'année à l'autre qu'il enrichit son maître par des presens toujours nouveaux.

Tout ce que la terre produit de plus salutaire dans ses différentes parties, dans ses vallées, dans ses plaines, & sur ses côteaux, le potager le rassemble sous la main de l'homme. Il devient son grand magasin de nourritures, de remèdes, & d'amusemens. L'homme y recueille chaque jour ce que la saison lui produit. Il y voit les ébauches & les accroissemens sensibles de ce qu'il recueillera dans la suite.

ELOGE
DU POTAGE.
GER.

Il jouit à la fois de ce qu'on lui donne , & de ce qu'on lui promet. Il ne peut qu'être infiniment flâté d'entrer dans un endroit où tout ce qu'il rencontre lui offre des presens , & semble travailler avec une industrie particulière pour remplir tous ses besoins , & pour contenter tous ses goûts.

Les vignes & les terres labourées ne nous donnent qu'une fois l'an : elles demeurent ensuite dans l'inaction pendant plusieurs mois. Souvent le repos d'une année entière devient nécessaire pour les remettre de leur épuisement. Le potager tout au contraire produit récolte sur récolte. Il continuë ses libéralitez jusqu'en hyver , & il semble réserver à dessein pour ce tems-là des fruits & des légumes qui soient de garde , afin que nous jouissions toujours de ses faveurs , même lorsque l'excès du froid le resserre , & interrompt ses services.

Le Chev. Vous prêtez-là au potager les plus belles intentions du monde : mais dans la vérité les choses se font comme si on avoit eu ces intentions.

Le Pr. L'intention de nous donner des légumes & des fruits , & celle de nous faire ce bien avec ménagement & à propos , sont des desseins très-réels. Mais vous
sçavez

ſçavez où ils réſident. L'Auteur de la Nature a joint une ſage œconomie à une profuſion ſans borne. Il ménage les différentes eſpèces de fruits & de légumes, de manière que nos tables en puiſſent être couvertes dans toutes les ſaiſons de l'année. Il les fait ſuccéder ſans interruption, comme ſans conſuſion, les unes aux autres. Il ne prodigue pas ſes biens tout à la fois, juſqu'à nous accabler par la foule. Il les aſſaiſonne plutôt en leur donnant à tous le mérite de la nouveauté. Il commence par la délicateſſe des fruits rouges. Il continuë enſuite de mois en mois, ou plutôt de ſemaine en ſemaine à nous en donner de nouveaux de toutes qualitez & de toutes couleurs, qui ne ſont pas de garde, parce qu'il les remplacera bien-tôt par d'autres. Il réſerve pour la triſte ſaiſon les productions d'une conſiſtence ferme : & lors même que la terre engourdie par le froid ne produit plus rien, la ſerre où l'on garde les fruits, continuë à donner de tems à autre à certaines eſpèces, la maturité qui leur avoit été refusée ſur l'arbre. Cette précaution bienſaiſante procure à l'hyver même une récolte qui lui eſt propre, & des fruits inconnus à toute autre ſaiſon. L'année devient ainſi un cercle perpétuel de fleurs & de fruits. Une partie de ce cer-

ELOGE
DU POTAGE.
GER.

Succéſſion des
fruits &
des légumes.

cle

ELOGE cle est souvent dégarnie de fleurs ; mais
DUPOTA- les fruits n'y laissent aucun vuide. Nous
GER. pourrons, quand il vous plaira , justifier
cette vérité en examinant en détail la suite
des productions du potager : vous trouverez qu'elle n'est jamais interrompue.

Le Chev. Un jardin comme celui-ci , à ce que je vois , est un fond inépuisable.

Le Pr. Un pareil bien mérite sans doute qu'on fasse quelques efforts pour se le procurer. Il n'y a rien non plus qui soit aujourd'hui plus à la mode qu'un beau potager. Ainsi la raison & la mode sont quelquefois d'accord ensemble.

Le Chev. Nous avons au logis un potager qu'on parle de renouveler en entier, parce que rien n'y réussit. Apprenez-moi, je vous prie, comment vous le voudriez ordonner, s'il étoit à vous. C'est un grand terrain carré fort étendu. Je commence par faire main-basse sur tout ce qui s'y trouve. Je vous livre la place nette. Vous pouvez à présent aligner & planter : rien ne vous gêne.

Le Pr. Vous me livrez un terrain sur lequel il faudroit peut-être placer toute autre chose qu'un potager.

Le Chev. Mais c'est de tout le terrain l'endroit qui a paru le plus propre à l'architecte pour faire une belle figure avec
le

le reste. Il n'est pas facile de changer.

ELOGE

Le Pr. Quand il est question de choisir DU POTAGER.

l'emplacement d'un potager, on dit quelquefois que c'est moins l'avis d'un architecte qu'il faut prendre, que celui d'un jardinier; de crainte que quand on s'est déterminé au choix d'un terrain par le seul motif de la symétrie ou de la commodité, vous ne vous trouviez par la suite ou accablé de frais pour réformer un fonds infertile, ou éternellement contredit par la malignité d'une nature, qu'aucune industrie, qu'aucune culture ne peut ni vaincre, ni changer. Je crois qu'il n'en sera pas ainsi du terrain où vous m'avez rendu maître d'ordonner en toute liberté. Mais voici généralement parlant, ce qui peut faire un bon potager. Il ne sera jamais de bon rapport qu'on n'ait pris soin d'abord d'y réunir cinq choses toutes différentes. Le bon fonds de terre; l'aspect favorable; la belle distribution du terrain; l'eau, & le choix des plantes. Voilà une ample matière: mais nous remettrons, s'il vous plaît, à demain à nous en entretenir. Achéons notre promenade en relisant le premier endroit de la Métairie du P. de Vanière, qui nous tombera sous la main.

Le Chev. C'est votre Poëte favori.

Le Prieur. C'est le livre qui commença,
lorsque

ELOGE lorsque j'étois encore à votre âge , à me
DU POTA- donner du goût pour la lecture. Les pre-
GER. mières idées qui sont entrées avec agré-
ment dans notre esprit , sont toujours
celles qui s'effacent le moins , & dont le
retour fasse le plus de plaisir.



ORDON- gré arène, gravier, pierrailles. Tous ces
NANCE différens sols peuvent bien recevoir dans
DU POTA- leurs interstices l'eau, l'huile, le sel, le
GER. feu, l'air, & tous les principes de la végéta-
tion : mais ils ne retiennent rien. Tout
en sort presque aussi aisément qu'il y en-
tre, & la culture pour l'ordinaire en est
assez infructueuse.

Terre amas de molécules ou petites masses, ex-
franche. trêmement fines, probablement cubi-
ques *, propres à se rapprocher exacte-
ment, & à demeurer unies & entassées. A
mesure que la terre est d'un grain serré &
sans interstices entre ses molécules, elle
devient terre forte, argile, glaise, craie.
Tous ces sols peuvent retenir les sucs
qu'ils reçoivent : mais ils reçoivent diffi-
cilement l'impression de l'eau, de la cha-
leur, & de l'air. Les fibres des plantes n'y
pénètrent qu'avec peine, & la culture en
est ou fort pénible, ou totalement im-
possible.

Limon. Le limon ou la terre moyenne, est une
poudre qui tient de la mobilité du sable,
& de la consistance de la terre franche, un
composé de petites masses souples ou
pliantes, un peu spongieuses, faciles à de-
funir par le labour, & aussi propres à s'ou-
vrir

* De la figure d'un dez à jouer.

vrir aux influences de l'air , qu'à retenir ORDON-
 long-tems ce qu'elles en ont reçu. Les NANCE
 plantes y poussent leurs fibres sans résis- DU POTA-
 tance , & y trouvent une nourriture abon- GER.
 dante.

Le Chev. Heureux celui qui peut afféoir
 son potager dans un fonds de cette nature,
 qui tienne le milieu entre la terre ferrée &
 la terre légère. Mais comment connoit-on Marques
 qu'une terre est telle que vous la souhai- de la
 tez ? bonne

Le Pr. Ce juste tempérament de sol, que terre.
 j'appelle limon , se déclare d'un côté par la
 facilité de le manier , & d'un autre par la
 vigueur de ses productions. Mais il n'est
 que trop commun d'avoir en ce genre du
 trop ou du trop peu : & la terre moyenne
 se partage en bien des degrez qui la ren-
 dent sablonneuse sans être sable ; ou qui la
 rapprochent de l'argille, sans être argille en
 effet.

Le Chev. Quand une terre est trop maigre Amande-
 ou trop forte, ne peut-on pas la réformer ? ment.

Le Pr. Les Jardiniers tâchent de corri-
 ger ces défauts par la diversité des aman-
 demens ; c'est-à-dire , des fumiers ou des
 terres qu'ils répandent sur leur jardin ,
 pour le rendre fertile. Ils mettent du fu-
 mier de cheval , qui est léger & sec , dans
 les terres franches & tenaces. Ils mettent
 du

ORDON-
NANCE
DU POTA-
GER.

du fumier de vache, qui est gras & lourd, dans les terres sabloneuses. Ils tâchent par-là de lier les unes & de raréfier les autres : ce qui est profitable & bien entendu.

Mélange
des ter-
res.

Les propriétaires laborieux employent un moyen qui est plus efficace & plus durable, en corrigeant le principe même du mal. Ils font creuser sous terre, à quelque profondeur, ou dans leur jardin même, ou dans le voisinage, & tâchent de trouver un lit de terre d'une qualité toute différente de celle qui fait le sujet de leurs plaintes. Ils mélangent & épaississent un fonds aride & sablonneux ; avec de la terre franche, ou du moins avec de la terre de marais, qui n'est souvent qu'un limon noir & liant. Au contraire ils effondrent & desferrent un terrain argilleux en y mêlant une bonne quantité de sable ; soit de celui qu'on trouve au bord des rivières ; soit de celui qu'on trouve dans des veines graveleuses sous terre. On laisse ces terres mélangées se reposer par tas. On donne à ces natures différentes le tems de se pénétrer intimement. Le soleil, les vents, la gelée, & l'action perpétuelle de l'air achèveront de préparer le tout : on plante alors dans un fonds tout neuf.

Mais comme nous n'acquérons nos connoissances qu'à tâtons, & que nous
pour-

pourrions aisément nous méprendre dans le choix d'une terre qui nous paroîtroit propre à remédier au desordre de la nôtre, il est de la prudence de faire d'abord ces épreuves en petit, & de s'assurer par des succès marquez qu'on n'entreprendra pas en vain la réforme de la place entière.

ORDON-
NANCE
DU POTAGE.
GER.

Au reste, soit que vous renouvellez par ces mélanges tout le fond du potager, soit que vous vouliez les borner à quelques quarrez, ou aux tranchées destinées pour vos arbres; les deux points essentiels sont de donner aux terres mélangées un an de repos tout au moins avant que d'y planter, & de ne point faire ce mélange à regret, mais jusqu'à trois & même quatre pieds de profondeur: autrement vos arbres, ou même plusieurs de vos légumes périront sans ressource lorsque leurs racines viendront à percer dans une autre veine de terre qui les blessera par sa dureté, ou qui les affamera par la sécheresse.

Le Chev. Je comprends que si on mélangeoit les terres jusqu'à cette profondeur, la qualité de l'une reformeroit le défaut de l'autre: mais voilà une terrible dépense.

Le Pr. Si le terrain étoit fort grand l'entreprise couteroit trop. Mais il y a quelque autres moyens de corriger sans frais une partie des défauts de la terre. Est-elle
lourde,

ORDON- lourde , difficile à émouvoir , & spon-
NANCE gieuse ? on peut se bien trouver de tenir
DÙ POTA- les quarrez du potager un peu élevez vers
GER. le milieu , & abaissez vers les extrêmités
Quarrez en dos de en deux pentes imperceptibles. Les eaux
bahu. qui la refroidissent en y séjournant trop ,
s'écouleront vers les allées où l'on peut
les recevoir dans une pierre cachée sous
terre pour les conduire hors de l'encein-
te dans un fossé.

Quarrez enfoncez La terre est-elle au contraire aride &
poreuse ? on tient les quarrez du jardin
un peu plus bas & plus enfoncez que les
allées : ou même on se contente de tenir
les sentiers plus hauts que les planches :
pour entretenir par-tout un fond d'hu-
midité , & pour conserver aux légumes
tout le profit des arrosements.

Pratique De quelque nature que soit le fonds de
pour tou- terre , c'est une pratique excélente de jet-
te sorte ter toutes les neiges des allées dans les
de fonds. quarrez. L'expérience nous apprend que
les terres en deviennent plus fécondes.

Le Chev. Y a-t'il quelques fonds qu'on
ne puisse fertiliser ?

Le Pr. Il y en a de deux sortes qu'il
feroit mieux d'abandonner que d'y ris-
quer jamais un potager ; c'est la pierrail-
le & le crayon.

Après le grain de terre qui mérite in-
contestable-

contestablement la première attention, ORDON-
 parce qu'il est la principale cause de l'a- NANCE
 bondance & de la faveur des productions DU POTA-
 du potager ; rien n'est ensuite plus impor- GER.
 tant que la situation. Elle est bonne à tous La situa-
 égards quand elle délivre le potager des tion.
 vents fâcheux , & qu'elle le presente à
 l'aspect du soleil qui lui convient.

Le Chev. Mais tous les vents ne sont-ils pas pernicieux à mesure qu'ils deviennent forts ? comment s'en délivrer ?

Le Pr. Il faut au moins faire en sorte de n'avoir pas contre soi les plus fâcheux , je veux dire les vents de Nord ou de Nord-Oüest , & les vents orageux. On pourroit dire du premier ce que l'Ecriture dit d'un grand conquérant que Dieu fait partir dans sa colére : * avant qu'il vint , la * Quasi
 terre étoit un jardin de délices : après son bortus vo-
 passage , elle n'est plus qu'un desert af- luptatis
 freux. L'haleine du Nord-Oüest n'est pas terra co-
 si meurtrière que celle de la bise : mais ram eo, &
 elle arrête tout ce qui commençoit à fleu- post illum
 rir , & son départ est souvent précédé solitudo
 d'une grêle qui anéantit en quelques mi- deserti.
 nutes toutes les promesses du printems. Joël. 2. 3.

Quoique ces deux vents soient pour l'ordinaire les plus mal intentionnez de tous , si cela se peut dire ; chaque situation peut avoir encore quelqu'autres vents à
 redou-

ORDON- redouter. On examine d'où viennent les
NANCE plus dangereux , & ceux sur-tout qui amé-
DU POTA- nent les orages , & qui dépouillent les
GER. arbres de leurs fruits.

Le Chev. A quoi, je vous prie , peut servir une telle connoissance ? On peut bien sçavoir d'où vient le vent : mais est-on maître de l'empêcher ?

Le Pr. On garantit le potager des insultes des vents les plus à craindre , ou à l'aide d'une muraille fort élevée ; ou en leur barrant le passage par un bâtiment spacieux ; ou en leur oposant , comme il est d'usage en Normandie & en Bretagne , un grand bois qui rompe tous leurs efforts ; ou en plaçant le potager sous l'abri d'une colline qui leur ferme toute avenue.

Aspect du
soleil.

Autant le potager craint les mauvais vents , autant a-t'il intérêt de jouir de l'aspect d'un beau soleil. L'exposition directe au midi est presque toujours à souhaiter , à moins que votre terre ne soit extrêmement légère & maigre. Elle s'épuiserait bien vite sous un soleil trop brûlant. On préfère ensuite l'aspect du levant à celui du couchant. L'exposition au Nord est la pire de toutes , si elle n'est rachetée par un excellent fond de terre.

Le Chev. Je doute qu'un terrain tout à découvert

écouvert du côté des vents froids puisse rien produire de bon.

ORDON-
NANCE

Le Pr. On voit cependant quelques exemples du contraire. L'excellent vin de Silleri se recueille sur la côte de Verzenai qui s'abaisse sans abri vers le Nord, & où le soleil ne donne qu'obliquement.

DU POTAGE.

Le Chev. Ce que vous avez dit, Monsieur, de l'exposition du jardin en entier, on le peut dire aparemment de l'exposition de chaque muraille : ainsi le meilleur espalier sera d'abord celui qui reçoit le soleil du midi ; ensuite la muraille qui regarde le soleil levant. Pour quels arbres, s'il vous plaît, réserve-t-on ces expositions ? J'ai quelquefois vu le fruit se couronner ou se cuire à l'exposition du midi au lieu de mûrir.

Exposition des
espaliers.

Le Pr. Cela peut arriver quand on le dégarnit trop-tôt de ses feuilles. On réserve l'espalier du midi pour les bons-chrétiens d'hiver, pour les raisins muscats, & pour tout ce qui mûrit difficilement. La muraille que le soleil regarde en se levant sera plus propre pour les péchers, dont l'écorce tendre redoute au midi les alternatives de la pluie & du grand chaud qui la séchent & la crevaissent. L'aspect du couchant a encore son mérite. Celui du Nord est le moins favorable : à peine le so-

ORDON- leil dans les plus grands jours y jette-t'il de
NANCE côté quelques regards indifférens & dé-
DU POTA- nuez de toute chaleur.

GER.

Le Chev. Monsieur le Comte m'a fait remarquer qu'il avoit procuré le soleil à tous les murs de son potager. Au lieu de presenter de face les quatre murs aux quatre points du monde, il y a fait tourner les quatre coins qui y réunissent les murs. D'où il arrive que le soleil en se levant échauffe les deux espaliers qui se joignent au point du couchant. Quand il est parvenu à midi il échauffe les deux murailles qui se réunissent vis-à-vis du côté du Nord. Enfin lorsqu'il baisse, il porte à la fois ses rayons sur les deux murailles qui s'avancent vers le Levant.

Le Pr. De cette façon rien n'échappe à son action bien-faisante, & tous les murs sont à peu près également garnis de verdure & de fruits.

Crépi. Il y a des curieux qui fortifient la réflexion des rayons par un crépi bien blanc & bien uni, dont on remplit exactement tous les trous & les cavitez qui pourroient absorber ou détourner la chaleur. Mais l'abri du vent qui est le principal avantage des espaliers peut suffire avec la bonne exposition pour les faire prospérer.

Le Chev. Le crépi peut aussi écarter les
 rats,

rats , les fouris , les loires , & tous les animaux mal-faisans. Ils vont chercher leur gîte ailleurs Quel bois employe-t'on pour le treillage qui soutient l'espalier , & qui embellit toute la place ?

ORDON-
NANCE
DU POTA-
GER.

Le Pr. Du chataignier ou du cœur de chêne sans aubier. Le tout doit être bien cousu & défendu contre la pourriture , premièrement par une couche de blanc de céruse , ou de jaune qui coutera moins que la céruse , & ensuite par une ou deux couches de verd de montagne en huile. Ce treillage peut durer trente ou trente-cinq ans.

Le Chev. Comment avez-vous pô donner aux espaliers de votre presbytère un si grand air de propreté sans le secours du treillage ?

Le Pr. J'ai fait ce que bien des connoisseurs pratiquent à présent. Au lieu d'un treillage d'échalas qui donne souvent retraite à bien des ennemis , on peut se contenter d'un treillage de gros fil d'archal. Les frais en sont modiques , & la durée tout autre. Il faut le mettre en huile de peur que le fil ne se rouille & ne nuise à l'écorce.

Le Chev. Au travers de cette porte à claire voix , qui ferme la melonnière , j'aperçois tout autour des murailles une

ORDON-espèce de petit toit dont je ne comprends pas quel peut être l'usage,

NANCE
DU POTA- *Le Pr.* Un Officier qui a fait fort long-
GER.

tems de la culture des fruits l'amusement
Auvent. de sa retraite durant la paix, & qui mérite
par les rares succès de ses soins d'être pro-
posé pour modèle, a ajoûté au crépi & au
treillage une espèce d'auvent ou d'avance
qu'on a mise ici en œuvre pour perfec-
tionner les bonnes expositions. On gar-
nit le haut des murs de petites barres de
fer ou de bois sortant de la maçonnerie,
de deux pieds ou environ, & posées de
distance en distance, un peu en pente,
avec un crochet au bout, pour soutenir
une ou deux planches qu'on ôte quand
on veut procurer aux feuilles le rafraî-
chissement de la pluie & de la rosée. Cet
auvent en arrêtant l'action de l'air par
le haut, empêche l'arbre de pousser aussi
fort de ce côté, & le fait travailler à droit
& à gauche. En second lieu, il aide à cou-
vrir parfaitement les espaliers durant les
fortes gelées : il épargne aux boutons &
aux fruits bien des coups de grêle : &
enfin il écarte de dessus l'arbre l'égout de
la muraille, qui en tombant toujours sur
les mêmes branches les pourrit, ou les ca-
ve, & les fait gommer.

Distribu-
tion du
terrain.

Après avoir réglé l'emplacement &
l'en-

l'enceinte, il faut distribuer tout le terrain. On le partage en deux, en quatre, ou en six grands quarrés coupez & environnez de grandes allées. Au lieu de quarrés, on peut, mais plus rarement, diviser le tout en quatre triangles qui seront séparés par deux allées en sautoir, c'est-à-dire, en croix de saint André. Le centre en est occupé par une fontaine ou par un large bassin.

Il est naturel de trouver d'abord en entrant une allée fort large. Si l'entrée du potager se trouve juste au milieu, ce qui est plus régulier, la distribution par quarrés paroît alors nécessaire pour présenter à ceux qui entrent une belle allée de face & une autre de traverse. Si l'on est contraint de placer l'entrée du potager dans un coin, on peut alors ou pour d'autres raisons faire usage de la division en sautoir pour trouver tout-d'un-coup trois allées en entrant, sçavoir celles qui régneront le long des deux murs, & celle qui traverse les triangles. Mais comme l'extrémité de ces pièces défigure le terrain par leur forme pointuë, ou les échancre par un demi cercle qui élargit la place, & qui fait que les arbres en buissons s'y trouvent suffisamment séparés.

Allée:
Entrée:

Le Chev. Je suis assez surpris de voir Costières
F 3 met.

ORDON- mettre ici sept ou huit pieds de distance
NANCE entre les murailles & la bordure des allées.
DU POTA- *Le Pr.* On empêche par-là l'ombre des
GER. grands buissons d'arriver au pied de l'espa-

lier. On le fait aussi pour y cultiver à l'abri
& sous la réflexion du soleil différentes
sortes de légumes hâtifs : & il arrive tou-
jours que le bénéfice des terreaux , des
labours , & des arrosemens qu'on leur réi-
tère souvent , se communique aux pieds
des arbres fruitiers.

Le Chev. Je regardois ce terrain comme
perdu : mais je vois qu'il est doublement
bien employé.

Emploi
des quar- *Le Pr.* Revenons aux quarrez. La plate-
rez. bande qui les environne , & où l'on dis-
pose les arbres en buisson , est réglée d'un
côté par la bordure de l'allée , & de l'autre
par le sentier qui termine les planches
dont l'intérieur de ces grandes pièces
est tout rempli.

Le Chev. Je remarque qu'on a planté
les buissons assez loin de la bordure , &
qu'ils sont fort voisins des planches. Ne
seroient-ils pas mieux justement au milieu
de la plate-bande ?

Le Pr. On les met au moins à cinq pieds
de la bordure , afin que quand les branches
s'étendront , elles n'anticipent point sur
l'allée. On est maître alors de reculer le
sentier

sentier en dedans, en diminuant quelque peu de la longueur des planches.

ORDONNANCE
DU POTAGER.

Le Chev. J'ai vû de beaux potagers dont toutes les pièces étoient réglées par des bordures de buis. Ici toutes les bordures sont composées de quelque plante d'usage.

Le Pr. C'est une épargne. Le buis occupe inutilement la terre : il est vorace & demande bien des soins. Les bordures ne sont-elles pas mieux étant garnies de plantes usuelles & propres à la fourniture des salades, ou du moins estimables, soit par leur odeur, soit par quelque qualité médicale ? Ici c'est une route de mélisse, là une enfilade de pieds de lavande. On bordera une allée avec du persil, une autre avec des chicorées sauvages, ou de l'absinte, ou de la marjolaine. Sur une même ligne on fait quelquefois succéder la sauge à l'hyssope, & le thim à la pimprenelle. On peut faire des bordures de fraisiers. On y employe aussi les violettes de Mars, pour en faire du sirop dans la saison. Quelques-uns font sécher à l'ombre les feuilles du violier & en font usage en guise de thé.

On garnit quelquefois les allées les moins nécessaires, ou d'une pièce de gazon, ou d'un tapis de fraisiers. On peut embellir une allée de traverse & peu fré-

ORDON-
NANCE
DU POTA-
GER. quentée , en y semant dans le milieu un
massif de coquelicots doubles. On sèmera
des pavots dans une autre. On y peut éle-
ver des graines d'anémones , de renon-
cules , d'œillets , de giroflées. Ces forêts
de fleurs ornent sans frais le terrain inu-
tile , & sont la pépinière du parterre.

Ordre
des plan-
ches.

Quant à l'intérieur des quarrez , on les
coupe par des planches de quatre pieds de
large , avec un sentier d'un pied entre
deux. Le Jardinier par cette distribution,
peut de dedans le sentier porter la main
& le plantoir jusqu'au milieu de la plan-
che , & cultiver tout sans effort.

Le Chev. Il y a ici près hors de l'en-
ceinte , un bout de terrain que le Jardinier
emploie en légumes. Toutes les planches
en sont disposées d'une façon qui m'a
paru nouvelle. Elles sont toutes fort éle-
vées d'un côté , & vont de l'autre en s'a-
baissant en pente. Que gagne-t'il à cet
arrangement ?

Planches
en ados.

Le Pr. C'est ce qu'on appelle des plan-
che en ados. Vous avez pû remarquer
qu'elles s'élèvent contre le Nord , & qu'el-
les s'abaissent vers le Midi. En voici l'usa-
ge. Si la terre est trop humide , trop en-
gourdie , & sur-tout exposée à être battuë
des vents froids , c'est une méthode très-
utile & trop peu pratiquée , de mettre
pour

pour lors les planches en ados. Cette figure étant uniforme le long d'un quarré, l'œil n'en est point choqué. L'eau qui s'écoule nécessairement dans le sentier, tiendra toute la planche plus à sec. La pente des terres présentera au soleil une surface où le rayon tombera presque à la perpendiculaire ; ce qui fortifie la réflexion & double la chaleur. Un troisième avantage, & peut-être supérieur aux deux autres, c'est que la gelée & le vent de bise rompus contre le dos de ces planches élevées, endommageront beaucoup moins les légumes qui se trouveront comme cachez & hors d'insulte de l'autre côté. Cette pratique des ados est une imitation du grand jardin de la nature, où celui qui donne l'accroissement aux plantes, leur a ménagé de distance en distance des colines & des pentes pour recevoir & pour réfléchir plus vivement les rayons du soleil sur les plantes, qui sans ce secours ne mûriroient presque jamais dans des climats tempérés.

Mais quelque avantageuse que soit la disposition que vous donnez à votre jardin entier, & à chacune de ses parties, vous ne parviendrez à fertiliser le tout, qu'autant que vous aurez à votre commandement une eau toujours prête à être portée dans tous les quartiers du jardin.

ORDON- *Le Chev.* Qu'il est agréable de pouvoir,
NANCE comme ici, d'un coup de clef, distribuer
DU POTA- l'eau d'une claire fontaine au buffet, à la
GER. cuisine, au bassin du parterre, & aux cu-
 Eau de
fontaine. vettes du potager.

Le Pr. Quoique cette eau reposée & échauffée à l'air devienne propre à aider le cours de la sève dans les plantes, je ferois au moins autant de cas d'une eau de rivière, qui recevant sans cesse le sel volatil & les autres influences de l'air, ne peut manquer d'être salutaire aux plantes. La pire de toutes, est celle d'un puits dont le froid peut être mortel aux racines. Le jardinier se garde bien de l'employer sans l'avoir exposée à l'air.

Le Chev. Approuvez-vous l'usage des
De citer-
ne. citernes ?

Le Pr. L'eau de citerne, qui n'est qu'une eau de pluie ramassée, est fort légère. Ce peut être une boisson saine quand on sçait la conserver pure. Mais soit qu'on manque d'eau, soit qu'on n'en soit point entièrement dépourvû, on se trouve toujours bien de pratiquer une citerne dans l'épaisseur de ces terrasses sur lesquelles on a coûtume d'élever les belles maisons de campagne dont on veut rendre le séjour sain, & les vûës dégagées. Une large citerne va recueillir en un instant toute l'eau
 qu'un

qu'un orage passager répand sur vos bâtimens, & dans vos cours. Elle met à votre portée un réservoir toujours sûr en cas de feu. C'est pour vous une ressource certaine quand la sécheresse tarit les puits & les ruisseaux. L'eau en est admirable pour les arrosemens. Le limon des cours, & le nître que l'eau balaye de toutes les parties du logis, forment au fond de la citerne un sédiment que le Jardinier préfère à tous les terreaux & à tous les amandemens imaginables, soit pour fortifier ce qui se portoit bien, soit pour ranimer ce qui péroissoit.

La place, après ces préparatifs, est en état de recevoir le jeune plan dont on la veut garnir. C'est ici qu'il faut beaucoup de précaution pour n'être pas trompé dans l'achat des arbres, & pour ne pas attendre des sept ou huit années le fruit d'un poirier qu'il faudra ensuite arracher.

Le Chev. N'a-t'on pas des marques sûres pour connoître les espèces avant que d'avoir vû le fruit ?

Le Pr. Il y a bien des espèces, sur-tout en fait de pêchers, dont le bois & le feuillage sont si semblables, que les plus habiles y sont souvent trompez. On ne sçauroit trop se défier des charlatanneries de certains Jardiniers, des méprises de ceux mêmes

ORDON-
NANCE
DU POTA-
GER.

qui ont le plus de probité , & enfin de cet abus qui régné dans les noms des arbres fruitiers. Ce qu'on appelle à Paris la Reine-Claude, on l'appelle à Tours l'abricot verd; à Roüen la verte-bonne; à Vitri* la prune-dauphine. Il en est de même des autres fruits. Ils changent souvent de nom d'un jardin à l'autre dans un même lieu.

Le Chev. Voilà le vrai moyen de ne sçavoir ce qu'on achete. Mais le mal est-il sans remède?

Le Pr. Ce qu'on peut faire de mieux, est de faire ses achats en lieu sûr, de s'expliquer de manière à lever toute équivoque, & d'avoir, s'il est possible, des espèces connues & éprouvées. Quand on est éloigné de pépinières publiques, on peut tenir en réserve nombre de belles espèces dans des manequins, c'est-à-dire, dans des paniers à claire voye, pour remplacer d'une façon sûre tout ce qui pourroit manquer ou déranger le bel ordre, & la suite qu'on veut mettre dans ses fruits. Remarquez que le jeune pêcheur veut être tiré du manequin au bout d'un an.

Distance
d'un ar-
bre à
l'autre.

Le Chev. Quand il s'agira de planter les espaliers & les buissons, quelle distance doit-il y avoir de l'un à l'autre? Je trouve

* Village à une lieue de Paris, où sont les plus belles pépinières du Royaume.

ici

ici tous les arbres une fois plus éloignez les uns des autres, qu'ils ne le sont ailleurs.

ORDON-
NANCE
DU POTA-
GER.

Le Pr. C'est parce que le grain de terre est excellent. S'il étoit maigre ou peu fertile, on les rapprocheroit davantage.

Le Chev. Il semble qu'il faudroit faire tout le contraire. Pourquoi exiger de la terre qu'elle nourrisse plus à proportion qu'elle a moins de nourriture à donner.

Le Pr. Je vais d'abord vous exposer la pratique qu'on suit : après quoi je vous en rendrai raison.

Sur une muraille basse, comme de sept ou huit pieds, on sépare les arbres beaucoup plus que sur une haute, afin qu'ils puissent s'étendre sans confusion, & regagner de côté la liberté qu'on leur ôte vers le haut.

Sur une muraille haute de douze ou quinze pieds, on les serre davantage, en observant de placer un arbre nain, entre deux arbres de demi tige, pour garnir & mettre à profit tout le mur.

Mais c'est la bonté plus ou moins grande du fonds de terre qui doit fixer leur juste distance. Si la muraille est basse, & que le fonds de terre soit très-bon, les poiriers & les pêchers doivent être mis à la distance de neuf pieds l'un de l'autre : les abricotiers & les pruniers jettant plus
de

ORDON- de bois feront espacez de douze pieds. Le
 NANCE fonds de terre n'est-il que médiocre? on
 DU POTA. les raproche de trois pieds; en sorte que
 GER. ceux de la première classe soient à six
 pieds près l'un de l'autre; & ceux de la
 seconde à neuf. La muraille se trouve-
 Règle t'elle haute, & le fonds de terre excé-
 pour es- lent? on met les hautes & les basses tiges
 pacer les à six pieds de distance. Le fonds n'est-il
 arbres. que médiocre; on les ferrera, & quatre
 pieds de distance suffiront. Voici pour-
 quoi.

Les fruits ne viennent communément que sur de petites branches foibles, qui périssent la plupart au bout de quelques années. Les branches fortes & vigoureuses se mettent toutes à bois, & le fruit qui y vient est un trop petit objet pour y faire quelque fonds. Si vos arbres allongent leurs racines dans une excellente terre, & n'ont qu'un petit espace pour étendre leurs branches, vous serez contraint de tailler celles-ci de court, de peur qu'elles ne se mettent aux prises avec les branches des arbres voisins, d'où il arrivera que tout ce qu'elles donneront sera très-vigoureux, & se mettra à bois; au lieu qu'en s'étendant à l'aise, elles donneront aussi une multitude de menuës branches propres à porter du fruit. Vos
 arbres

arbres s'étendant peu dans les fonds mai- ORDON-
gres ou médiocres , c'est une suite néces- NANCE
saire qu'il faille les planter plus ferrez. DU POTAG-
GER.

Quoiqu'on puisse , même dans les bons fonds , donner un peu moins d'espace aux arbres en buissons , attendu qu'ils peuvent monter plus librement & s'étendre en circonférence , cependant il y faut de la règle : & elle se réduit à procurer prudemment à tous vos arbres la place nécessaire pour s'étendre à l'aise sans se gourmander les uns les autres.

Le Chev. Quand il s'agit de planter , je vois toujours faire des tranchées fort profondes : quelle règle , je vous prie , suit-on à cet égard ?

Le Pr. Pour planter les espaliers , on Prépara-
commence par faire le long de la muraille tion pour
une tranchée large de six pieds sur trois de planter
profondeur. Pour planter les buissons , la
tranchée doit être de huit pieds de lar- * Tran-
ge * , sur trois ou quatre de profondeur , chées.
à moins que cette fouille n'ait été faite
d'un bout du jardin à l'autre.

Le Chev. Mais pourquoi deux pieds de plus pour la tranchée des buissons ?

Le Pr. L'espalier qu'on cole à la muraille , en détourne ses racines , & a besoin de six pieds pour les étendre de l'autre côté. Le buisson qu'on place au milieu de

ORDON- de la tranchée n'a pas trop de quatre pieds
NANCE de bonne terre de part & d'autre, pour
DU POTA- l'entretien de ses racines. Si la tranchée
GER. étoit moins large, les racines rencontre-
 roient trop tôt la mauvaise terre.

Quant à la terre qu'on a tirée de la tranchée, ou bien on la remplace par une meilleure, ou bien on la coupe avec une autre qui soit d'une qualité propre à la réformer.

Le Chev. On veut être sûr que l'arbre travaillera dans un bon fonds.

Le Pr. Il faut ensuite régler le traitement qu'on doit faire aux branches & aux racines des arbres qu'on veut planter. L'arbre vit des sucres qu'il reçoit sous terre par ses racines & par ses chévelus, & des influences de l'air qu'il respire par ses branches & par ses feuilles. Les racines & les branches, les chévelus & les feuilles concourent à le faire vivre. Mais la principale provision de nourriture est reçue par les racines. On affoiblit le premier principe de la force d'un arbre quand on lui taille sa motte pour le transplanter sur le champ. On l'affoiblit encore plus en mettant ses racines à l'air. Il est donc juste d'exiger de lui d'autant moins qu'on l'affoiblit davantage. Si vous taillez sa motte, raccourcissez les branches. Mais si

vous

vous découvrez ses racines , il faudra l'é- ORDON-
 têter : afin qu'au lieu de branches il n'ait NANCE
 plus que quelques boutons à nourrir pour DU POTA-
 réparer peu à peu ses pertes par de nou- GER.
 veaux jets. Avec la motte on lui peut
 conserver une partie de son feuillage qui
 ne lui est pas inutile. Mais quand les ra-
 cines ont été dégarnies de terre , tout
 languit davantage , & les feuilles qu'on
 y voudroit laisser se sécheront.

Le Chev. Mais qu'arriveroit-il , si on
 laissoit toutes les branches aux arbres
 qu'on transplante ?

Le Pr. La sève étant trop foible pour
 produire du bois , travailleroit dans les
 menuës branches , & donneroit du fruit
 dès l'année suivante. L'arbre séduiroit
 par une belle aparence , mais ne produi-
 sant plus de branches à bois , qui sont la
 ressource de l'arbre , & le principe des
 branches à fruits , il ne feroit point de
 tête. Il s'entretiendrait dans une petites-
 se & une langueur extrême : il faudroit
 enfin l'arracher. Passons aux racines.

Monsieur de la Quintinye les traitoit Traite-
 presque aussi impitoyablement que les bran- ment des
 ches. A peine en laissoit-il deux ou trois : Racines.
 encore les racourcissoit-il jusqu'à ne leur
 donner que dix ou douze pouces tout au
 plus. Sa méthode est encore suivie dans
 bien des endroits.

ORDON-
NANCE
DU POTA-
GER.

Le Chev. Est-il permis de s'en écarter ?
Il passe pour l'oracle du jardinage.

*Mémoire
de M. le
Normand.*

Le Pr. Assurément on lui a de grandes obligations. Mais des curieux du premier ordre, & en particulier Messieurs le Normand pere & fils, successeurs l'un & l'autre de M. de la Quintinye, ont trouvé après des épreuves réitérées avec toute l'exactitude possible, qu'un arbre planté avec tout ce qu'il a de racines saines, réussissoit beaucoup mieux, & acquéroit promptement une toute autre vigueur que son voisin qui avoit été planté avec un petit nombre de racines taillées de court. Et quand le contraire est arrivé, on a presque toujours découvert une cause sensible de cette irrégularité, qui ne provenoit pas du plus ou du moins de racines.

Le Chev. On ne risque rien quand on agit sur la foi de pareilles gens.

Le Pr. M. de la Quintinye lui-même établit ou suppose par-tout dans son Livre que les racines à proportion de leur étendue & de leur nombre sont la principale cause efficiente de la vigueur de l'arbre, & que quand on a intérêt à le rendre moins vigoureux, il ne faut que retrancher une partie des racines. C'est donc tout le plus sûr de conserver aux arbres

en

en les transplantant , tout ce qui s'y trou- ORDON-
 ve de racines saines , c'est-à-dire , sans NANCE
 écorchure , sans meurtrissure , & sans DU POTA-
 chancre. On peut de même conserver le GER.
 chévelu , quand il est frais & plein de vie.
 Il est de la prudence de ne pas détruire dans
 un arbre par des règles difficiles & gênantes
 les racines que nous lui souhaitons , &
 de ne pas attendre long-tems pour en
 avoir , tandis que nous les possédons*.

Lorsque la place de chaque arbre est Manière
 marquée , & l'ouverture faite pour le re- de plan-
 cevoir , on pose chaque pied auprès du ter.
 trou pour lequel il est destiné.

Le Chev. Ne faut-il pas garnir de fumier
 tout le fond de cette fosse ?

Le Pr. Les personnes intelligentes s'en
 gardent bien. Les fels descendans toujours
 & se trouvant plus bas que les racines ,
 leur deviennent inutiles. Le marc en se
 pourrissant peut leur communiquer sa pou-
 riture. D'ailleurs le fumier empêche la
 terre de se lier exactement autour des ra-
 cines , & forme des vuides en se dissipa-
 nt ; de sorte que le chévelu porte à faux ,
 & languit ou se sèche , ne trouvant rien à
 saisir. Il n'en est pas de même du fumier ,
 des graines broyées ou consommées , &
 des

* Stultum est amittere radices quas habemus , ut acquiramus novas. Theophr.

ORDON- des autres amandemens qu'on met au pied
NANCE des arbres vers la surface. Les sels & les
DU POTA- sucs en descendent utilement vers la ra-
NER. cine de la jeune plante. C'est d'ailleurs une
 couverture qui devient souvent nécessaire
 pour la préserver d'un froid trop péné-
 trant , ou d'un hâle qui lui feroit mortel
 dans les premières chaleurs.

Le Chev. C'est un peu dommage que
 ce fumier au pied des arbres n'embellisse
 pas le jardin.

Le Pr. On le recouvre de quelques pou-
 ces de terre pour en cacher la difformité.
 Il nous reste à régler le tems de planter.

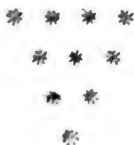
**Tems de
planter.**

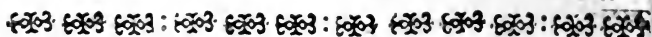
On évite de planter lorsque la terre est
 trop humectée par la pluie , de crainte
 qu'elle ne vienne à se durcir , & à se
 mettre en masses autour des racines , qui
 n'y pourroient plus introduire leurs fibres.
 On plante depuis le commencement de
 Novembre jusqu'à la mi-Mars ; dans les
 terres maigres , dès le mois de Novembre
 afin que les arbres y poussent toujours
 quelques chévelus , & gagnent de l'avance
 pendant le reste de l'automne ; mais en Fé-
 vrier ou en Mars seulement , dans les ter-
 res fortes , où l'extrême humidité pour-
 roit altérer les jeunes plantes durant l'hy-
 ver. On choisit encore l'une ou l'autre de
 ces deux saisons pour transplanter les ar-
 bres.

bres dont on ne peut rien tirer. Un simple déplacement a souvent suffi pour les mettre à fruit : parce qu'on l'affoiblit ou en taillant la motte , ou en découvrant les racines : ce qui favorise encore le soupçon que j'ai toujours eu , que la diminution de la quantité & de l'impétuosité de la fève la rend propre à travailler dans les branches les plus menuës , où sont les boutons à fruits.

ORDON-
NANCE
DU POTAGE.
GER.

Le point le plus essentiel en transplantant , & sur-tout en transplantant de grands arbres , est de faire en sorte que la terre soit bien liée & rapprochée avec la main autour des racines dans toute leur longueur. L'eau qu'on y verse quand on plante au printems sert à délayer la terre , & à la faire descendre autour des racines. Quand on plante en automne on se décharge du soin de l'arrosement sur l'hiver , qui s'en acquitera toujours suffisamment.





LES ACCOMPAGNEMENS DU POTAGER.

SEPTIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.

LE CHEVALIER.

Le Comte. **V**oilà, mon cher Chevalier, des Mémoires que M. le Prieur vous envoie, ne pouvant être des nôtres ces jours-ci.

Le Chev. Mémoire sur la greffe. Mémoire sur la taille des arbres. Je vais joindre ces feuilles à mes remarques précédentes. C'est de l'ouvrage fait.

Le Comte. Nous en allons faire la lecture ensemble. Mais avant que de passer à la culture des arbres & des plantes potagères, je veux vous faire voir quelques accompagnemens qu'il faut joindre au potager, autant qu'il est possible, pour en aider le travail, ou pour en conserver les productions. Vous a-t'on parlé du jardin coupé, du verger, de la pepinière, & des différentes serres ?

Le Chev. Je ne connois ces pièces que de nom.

Le

Le Comte. Commençons par le jardin LES A-
 coupé. Il arrive souvent que les murs du COMPAG.
 potager ne sont pas à beaucoup près suffi- DU POT.
 sans pour tout ce qui a besoin de bonnes Le jardin
 expositions. Ce ne sont pas seulement les coupé,
 fruits difficiles à mûrir qui ont besoin d'être mis en espaliers. La pêche sans ce secours ne prendroit ni la taille, ni le coloris qu'on lui souhaite. Les plus excellentes espèces de poires, comme le beuré, la crasane, la poire saint Germain, la virgouleuse, & autres, sont trop grosses pour être toutes abandonnées au plein vent : elles tomberoient à la moindre secousse. Les cerises précoces, les prunes hâtives, & les perdrigons violets, ne réussissent qu'en espaliers.

Pour avoir la suite & le nombre des fruits qu'on souhaite, on réserve à côté du potager, comme je l'ai fait ici, quelque reste de terrain où la régularité n'est point nécessaire. On le choisit exposé au levant ou au midi, & un peu en pente s'il est possible. On y élève plusieurs petits murs de sept à huit pieds de haut, à quinze pieds l'un de l'autre quand ils regardent le levant, & à douze s'ils sont tournés au midi dont l'ombre est plus courte. Ainsi on les tient assez rapprochés pour concentrer beaucoup de chaleur, & suffisamment

LES AC- ment écarterez pour ne pas jeter leur om-
COMPAG. bre l'un sur l'autre. Avec le secours de
DU POTA- l'auvent & des paillaçons tout est aisé-
GER.

ment garanti de la gelée & de la grêle dans le jardin coupé. On est presque assuré d'y recueillir toutes sortes de fruits d'une grande beauté, même dans les années où tout périt ailleurs.

Le ver- Le verger est le second accompage-
ger. ment du potager. Nous y pouvons en-
 trer.

Le Chev. Ce lieu, tout champêtre qu'il est, a bien de l'agrément. Mais si le jardin coupé est d'un revenu si sûr, qui empêche de l'agrandir de ce côté-ci? Il valoit mieux qu'un verger.

Le Comte. Le verger est le lieu destiné pour les arbres de plein vent dont on ne se peut passer. Il n'y a point de fruits qui ne soient beaucoup plus fins & d'un meilleur suc en venant naturellement sur une haute tige en plein air; parce que cet air circulant à l'entour en liberté, y travaille avec plus de succès; & que l'arbre n'étant jamais taillé, la sève s'y partage dans un plus grand nombre de branches, tant fortes que menuës. Elle se met plus aisément à fruit, & donne des fruits plus délicats. Comme les hautes tiges qu'on a tant d'intérêt de multiplier, sont presque
 toujours

toujours un mauvais effet dans le potager LES AC-
 où leur ombre peut nuire aux espaliers & COMPAG.
 aux légumes, on les relègue dans le ver- DU POTA-
 ger. On ne manque pas d'y planter les es- GER.
 pèces de poires, qui étant estimables par
 leur chair fondante, courent risque en es-
 palier d'être cotonneuses, & d'avoir trop
 peu de goût faute du plein air : telles sont
 le doyné, le bési de la motte, & le su-
 cré verd. On y joint quelques amandiers
 & des abricotiers.

On renvoye encore au verger toutes les
 poires qui par la médiocrité de leur taille
 sont moins exposées à être abattuës par
 les vents. Les pommiers s'y plaisent aussi
 plus qu'en espaliers. L'azerolier, le né-
 flier, le coudrier franc & quelques mû-
 riers y trouvent aussi leur place pour don-
 ner des variétez dans chaque saison.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, l'alli-
 gnement des arbres du verger est-il inter-
 rompu ici vers le fond ? Voilà une multi-
 tude de plantes logées bien à l'étroit.

Le Comte. C'est la pepinière : c'est la res- (La pepi-)
 source du verger, du jardin coupé, & du nière.
 potager. Quand on n'est pas à portée des
 bonnes pepinières publiques on élève dans
 la sienne une multitude de jeunes sujets de-
 stinez à remplacer tout ce qu'il faut arra-
 cher. De ces jeunes plantes, les unes sont

LES AC- des arbrisseaux venus de pepins ou de
 COMPAG. noyaux , & qui malgré l'excélence du
 DU.POTA- fruit dont ils proviennent , ne laissent pas
 GER. d'être sauvages , & d'avoir besoin du se-
 cours de la greffe. D'autres sont des bou-
 tures , c'est-à-dire , des rejettons qu'on a
 détachés dans les bois sur des sauvageons
 que vous sçavez être des plantes dont les
 fruits sont revêches & peu façonnez.
 D'autres enfin sont des sauvageons qu'on
 a greffez de la manière que vous l'allez
 lire dans votre mémoire. Quelques-uns
 de ces derniers sont enterrez dans des pa-
 niers. Sçavez-vous pourquoi ?

Le Chev. Je me le rapelle : c'est pour
 avoir un arbre tout formé , prêt à être mis
 à la place de celui qui vient à manquer.
 On n'est pas obligé d'attendre , pour rem-
 placer le vuide , & on ne court point le
 risque d'être trompé. Y a-t'il quelque at-
 tention particulière à porter au choix de
 la place où l'on met la pepinière ?

Le Comte. Si la terre d'une pepinière
 étoit maigre & sans substance , elle ne for-
 meroit que des sujets foibles & languissans
 dont on ne pourroit jamais rétablir la mau-
 vaise constitution. On ne veut pas non plus
 que la terre d'une pepinière soit extrême-
 ment grasse & amandée. On s'y contente
 d'un sol de moyenne qualité , ou qui soit
 moins

moins bon de quelques degrez que celui où l'on transplantera par la suite les jeunes arbres, afin que ce passage qui les affoiblit soit promptement réparé par la bonté d'une nouvelle nourriture, & qu'ils ne dégénèrent pas en passant d'un bon fonds dans un moindre.

LES AC-
COMPAG.
DU POTA-
GER.

Tant que les jeunes plantes sont dans la pépinière, on les tient à l'étroit sous un gouvernement sévère. On les plante sur des lignes distantes de trois pieds au plus l'une de l'autre. Les plus jeunes sont encore plus ferrées, tant pour ménager le terrain que pour les faire pousser droit, en ne leur laissant aucune liberté de s'étendre si ce n'est vers le haut. Après la contrainte de cette première éducation elles iront prendre une place honorable parmi les arbres faits : & au lieu qu'elles languiroient en quittant une situation trop douce, on les voit prospérer au sortir de la pépinière : elles sentent l'avantage du grand air, & d'un bon établissement.

Reprenons à présent le chemin du logis.

Le Chev. M. le Comte fait aujourd'hui sa promenade un peu courte.

Le Comte. Je ne vous quitte pas encore : je veux vous montrer les différentes serres dont on a besoin pour conserver ce que le res-

potager produit. La première est la fruitière.

LES AC-
COMPAG.
DU POTA-
GER.

terie. On a cherché des moyens pour prolonger le plus qu'il est possible la durée des fruits. Je veux croire qu'il y a des secrets pour y réussir. Mais en attendant qu'on les communique, s'ils sont réels, nous ne connoissons point de moyen plus propre que la fruiterie pour assurer à chacun des mois de l'hyver la jouissance des fruits qui leur sont destinez. Vous sçavez qu'ils mûrissent successivement dans la serre.

Le Chev. Comment se peut-il faire qu'un fruit qui ne tient plus à l'arbre, acquière à l'ombre quelque chose de meilleur que ce qu'il recevoit de la terre & du soleil.

Le Comte. Il n'acquiert plus rien : mais ce qu'il a acquis se façonne, & peut-être vous en rendrai-je raison. Il demeure dans ce fruit un reste d'air qui agit par son ressort. Il y agit beaucoup, ou en se resserrant, ou en se débandant, selon qu'il éprouve fortement les impressions de l'air extérieur. Il n'y agit au contraire que très-foiblement lorsqu'il n'a point de communication au dehors. Cet air enfermé dans le fruit travaille nécessairement sur la sève. Il acheve peu-à-peu d'en rompre & d'en mélanger parfaitement les sels & les huiles. Il enveloppe la pointe des uns par le sirop des autres, & produit dans un certain tems un degré de saveur qui n'est ni âcre ni fade ;
mais

mais un agréable assemblage de doux & de piquant qui fait la perfection du fruit. Passé ce tems , tout s'évapore insensiblement : ce n'est plus enfin qu'un marc insipide qui n'est bon qu'à jeter. Ainsi pour ne pas laisser inutile le soin que la nature a pris de ménager pour l'hyver même une succession ou différens degrez de maturité dans les fruits qu'elle réserve , il faut leur préparer une loge qui les mette à couvert de l'action de l'air extérieur : puisque l'expérience nous apprend que c'est cet air qui les avance trop , & qui les aigrit ou les affadit si promptement.

LES AC-
COMPAG.
DU POTA-
GER.

Le Chev. Il faudroit donc que la fruiterie fût fermée comme une glacière.

Le Comte. Une fruiterie pour être bonne doit avoir des murs épais ; n'être ni dans un grenier , où l'air est trop froid , ni dans un cellier où il est trop humide ; mais dans un lieu sec au rès de chauffée ; les fenêtres tournées au midi ; avec cela bons chassis , doubles portes , & doubles rideaux partout : sans quoi l'humidité pourrira une partie du fruit : le froid flétrira le reste. Pour une sûreté plus grande j'ai fait garnir la mienne de grandes armoires exactement fermées , ce qui m'a parfaitement réussi. On s'en tient pour l'ordinaire à des tablettes garnies d'une tringle qui empêche

LES AC-
COMPAG.
DU POTA-
GER.

la chute des fruits. On donne aux tablettes un peu de pente, afin qu'en y rendant visite de tems en tems, on y découvre d'un coup d'œil tout ce qui s'altère, & qu'on le mette dehors pour conserver le reste. Une planche nuë est nuisible aux fruits : ils y roulent l'un contre l'autre, & se pourrissent en se touchant. La plupart pesent assez pour fouler & pour noircir l'endroit par où ils touchent le bois. La paille & la fougère qu'on étend deffous leur a souvent communiqué un goût desagréable. Le sable les altère aisément par l'humidité qu'il contracte à l'ombre. On n'a rien trouvé de mieux en ce genre que le service de la mousse du pied des arbres bien sechée au soleil & bien battuë. Le fruit y fait un petit enfoncement où il est molement couché. On le visite : on le touche sans qu'il coure risque de rouler & de toucher son voisin.

Le Chev. Nous conservons au logis très-long-tems, & bien avant dans l'hyver, toutes sortes de belles poires en les empaquetant dans une feuille de gros papier qu'on tord & qu'on replie sur la queue du fruit. On les range ensuite sur des clayes pour les conserver à couvert & au sec.

Le Comte. C'est une méthode éprouvée, & il n'y a pas un mois que j'avois de la virgouleuse conservée par ce moyen.

Le

Le Chev. Peut-on sçavoir l'usage de tous ces sacs suspendus au milieu de votre fruiterie ?

LES ACS
COMPAG.
DU POTAGE.
GER.

Le Comte. Ce sont les différens paquets de graines qu'on mettra en œuvre le reste du printems & de l'été. Le tout est exactement étiqueté. Tout se retrouve au besoin sans confusion.

Une seconde serre, aussi utile que la précédente, est celle où l'on conserve les légumes. Ce n'est pour l'ordinaire qu'un caveau ou un celier voûté dont on ferme exactement les soupiraux & les avenues durant la gelée & dans les tems humides. On y entretient dans le sable les racines & les légumes d'hyver. On y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées sauvages. On peut y faire comme à l'air une moisson de champignons sur des couchés qui étant mélangées de fumier presque sans paille, & de sable ou de terreau qui ait été long-tems à l'air, contiennent presque toujours les graines imperceptibles des champignons, dispersées çà & là par le vent.

Le Chev. Cette serre est proprement le potager d'hyver.

Le Comte. On y contrefait les faveurs du printems, & on y prolonge tant qu'on peut celles de l'automne.

La troisième serre est celle où l'on ren-

La serre
des arbu-
sfermes.

LES AC.
COMPAG.
DU POTA-
GERS

ferme durant l'hyver les orangers , les figuiers , les grenadiers , les lauriers , & tous les arbuſtes ordinaires à fruit ou à fleurs qui redoutent le froid. Toutes ces plantes ſ'accommodent fort bien à l'air de notre Ciel. Il ſuffit que la ferre ſoit bien fermée , ſaine , & tournée au midi pour recevoir en tout tems la chaleur du ſoleil au travers des vitres , & même pour admettre l'air de tems en tems lorsqu'il eſt doux & favorable.

Le Chev. Si l'on mettoit une cheminée dans cette ferre , ne ſ'en trouveroit-on pas bien dans les hyvers fâcheux ?

Le Comte. On ſe garde bien d'y placer ni cheminée , ni poêle. L'air le plus froid entreroit par les tuyaux des cheminées : le voifinage du feu brûleroit certaines plantes , tandis que d'autres ſeroient gelées. Les étincelles peuvent mettre le feu aux caiffes & à la natte dont on tapiffe les murailles de ces places pour les tenir plus ſèches. La fumée preſqu'inévitable eſt la peſte de la verdure , & ſouvent de la plante même. Ces manières d'échauffer l'air ſont inégales. Le feu vient-il à ſ'affoiblir ou à ſ'éteindre ? les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à une chaleur qui les réjouiſſoit , donnent plus de priſe à la gelée que ſi on les avoit laiffées ſans feu. Le plus sûr
eſt

est de tenir le tout bien clos, & de redoubler les paillassons sur les fenêtres dans les froids violens.

LES AC-
COMPAG.
DU POTA-
GER.
La serre
à feu.

Le Chev. J'ai cependant vû à Versailles une serre où l'on faisoit usage du poële.

Le Comte. C'est une quatrième espèce de serre qui n'est que pour des personnes extrêmement curieuses & riches, ou pour des jardiniers qui en réparent la dépense par le profit. On y entretient pendant six ou sept mois de l'année un degré de chaleur à peu près égal avec le secours des poëles qu'on y place au milieu & aux extrêmités. Cette serre doit être tournée toute entière au midi. Elle seroit mieux en demi cercle concave qu'en ligne droite, pour concentrer la chaleur du soleil depuis le matin jusqu'au soir.

Les murailles en doivent être épaisses pour empêcher le froid d'y pénétrer; & bien blanchies par dedans pour mieux réfléchir la lumière qui colore & anime les plantes. On tient cette serre peu élevée, afin qu'elle n'ait pas un trop grand volume d'air à échauffer. On la tient étroite, afin que le soleil frappe aisément la muraille du fond. Tout le côté du midi doit être en vitrages garnis de forts rideaux & presque sans aucuns trumeaux, s'il est possible, pour tenir tout également fermé,

LES AC- & également exposé au soleil sans aucune
COMPAG. ombre.

DU POTA- Les tuyaux des poëles sont couchez par
GER. dedans le long des murs : mais les poëles
sont servis par dehors , & pratiquez dans
l'épaisseur de la maçonnerie : en sorte que
ni le feu , ni les étincelles , ni la fumée
n'ayent aucun accès par dedans.

Pour échauffer l'air intérieur d'une fa-
çon sûre & régulière, on élève au-dessus du
poêle une chambrette ou espèce de four-
neau qu'on emplit de cailloutage. Cette
chambrette communique par un tuyau
avec l'air extérieur , & par un autre canal
avec l'air intérieur de la serre. Celui de
dehors qu'on laisse entrer dans la cham-
brette , s'y échauffe en séjournant , & en
avançant au travers de ces cailloux brû-
lans. On le distribuë en telle quantité qu'on
juge à propos dans l'intérieur de la serre ,
par un robinet qu'on gouverne selon l'avis
du thermomètre , en corrigeant même le
trop grand chaud par l'air froid qu'on est
toujours maître d'y recevoir quand on le
juge nécessaire. Toute la place peut jouir
ainsi d'une température d'air qui approche
de la douceur des beaux jours d'été.

J'ai exécuté ici près cette serre en petit :
& au lieu d'un bâtiment solide & d'un
vitrage somptueux posé sur des chassis de
fer,

fer, je me suis contenté de faire maçonner le côté du Nord. J'ai garni le dessus & les trois autres côtes de forts châssis de bois peints en huile, & rompus par manière de mansarde. Voici le poêle qu'on sert par dehors. On peut même sans poêle ni maçonnerie s'en tenir à une loge de châssis vitrez, & assis sur une couche. Le tout se couvre de paillassons au besoin, & jouit du soleil au travers des vitres qui en conservent long-tems la chaleur.

Le Chev. Je ne puis revenir de ma surprise. J'aperçois au travers des châssis des grappes de raisins toutes formées, tandis que la vigne n'est pas encore en fleur.

Le Comte. Entrons dans la serre, & voyons ce qu'elle contient de curieux. Le premier usage de cette place est de conserver les plantes étrangères qui ne pourroient soutenir la rigueur de notre air dans la serre commune. Vous voyez quelques-unes de ces plantes que j'ai rassemblées avec soin : j'ai le cierge, l'euphorbe, des ficoïdes, des aloës, un ananas, une tige de café, & quelques baumiers. Je ne vous entretiendrai pas pour le présent de l'histoire de ces plantes.

Le second usage de la serre à feu est de nous procurer des nouveautez, comme de belles fleurs & des fruits bien mûrs long-

LES AC-
COMPAG.
DU POTAGE.
GER.

Usage de
la serre à
feu.

LES AC- tems avant la saison qui nous les donne.
 COMPAG. On fait , par exemple , passer dans la serre
 DU POTA- deux ou trois des plus belles branches de
 GER. cette vigne dont le cep est planté par de-
 hors : & lorsqu'à la fin de Mai ou en Juin
 la vigne commencera au dehors à fleurir ,
 ces grapes vertes que vous voyez en de-
 dans seront déjà noires & bonnes à man-
 ger. C'est par ce moyen que je vous ai fait
 servir aujourd'hui à dîner une assiette de
 figues que vous avez trouvé bonnes.

Le Chev. C'est deux ou trois mois plû-
 tôt qu'on ne les recueille naturellement :
 on n'en mange qu'en Juillet.

Le Comte. Lorsque je verrai le froid ar-
 rêter les secondes figues en Septembre ou
 en Octobre , j'ai dessein de réfugier l'ar-
 bre dans la serre , & peut-être pousserons-
 nous la jouissance de ce fruit jusqu'à la fin
 de l'automne.

Les fruits qui viennent ici profitent sou-
 vent de la vûë du soleil & de l'action de
 l'air : ils ont de l'agrément & du goût. Les
 fleurs qui viennent de même ont des cou-
 leurs fort vives. L'industrie qui nous pro-
 cure ces nouveautez a passé des curieux
 aux jardiniers. Ce n'est plus un amuse-
 ment stérile : le Public en profite.

Le Chev. Mais n'est-ce pas-là forcer la
 nature ?

Le Comte. C'est l'aider. Lorsque la chaleur brûle les plantes, on les rafraîchit avec l'arrosoir. Ce n'est point forcer la nature. Quand le froid les engourdit, on les ranime en doublant la chaleur par le moyen des cloches & des chassis. Ce n'est pas la forcer davantage.

Le Chev. Voici encore une autre place à côté de la serre ?

Le Comte. C'est la retraite où avec tous les instrumens du Jardinier, on loge les trébuchets, les lacets, les épouvantails, & toutes les machines de guerre que le Jardinier met en œuvre contre les ennemis de son travail.

Le Chev. Voulez-vous que j'extermine ici les chenilles, les vers, les limaçons, & tous les insectes mal-faisans ?

Le Comte. Voilà de grandes promesses.

Le Chev. Je vous tiendrai parole : il faut lâcher dans vos jardins quelques vanneaux ou des pluviers, après leur avoir ôté les plus grandes plumes. Vous les verrez travailler du matin jusqu'au soir à tenir la place nette.

Le Comte. Il est vrai : j'en avois ces dernières années qui faisoient merveilles, mais qui à leur tour m'ont causé bien du dégât.

Le Chev. Je connois un gentilhomme qui fait quelque chose de mieux. Il a, m'a-t-il

LES AC-
COMPAG.
DU POTA-
GER.

t'il dit , des cicognes domestiques qu'on lui a envoyées d'Allemagne , & qu'on avoit élevées dans un nid placé au milieu d'un vase, composé de deux cercles de fer. On élève le vase sur un pied qu'on attache à l'endroit du comble où tourne la giroüette. Les cicognes observent de-là tout ce qui se passe. Elles ont l'œil perçant : elles aperçoivent le mouvement d'un loire , le travail d'une taupe , le passage d'un lézard , d'une couleuvre : elles sont aussitôt dessus : elles instruisent leurs petits dans le métier de la guerre.

Le Comte. J'ai vû de ces vases , placez comme vous dites. Mais des cicognes , point de nouvelles.

Voilà , mon cher Chevalier , les premières connoissances générales qui peuvent vous aider à former un jardin. Apprenons presentement à façonner un arbre. Nous pouvons nous asséoir , & vous entendre faire la lecture de vos mémoires.

Le Chev. Je commence par le premier qui se presente.

Mémoire sur la Greffe.

De toutes les opérations du jardinage , il n'y en a aucune qui ne soit honorable & amusante : mais les deux plus dignes de notre curiosité sont la greffe & la taille.

La

La greffe est la plus facile des deux : mais c'est en même-tems la plus merveilleuse. La taille est la plus difficile : mais c'est celle qui fait le vrai mérite du Jardinier.

La greffe se pratique de sept ou huit façons dont il suffit d'avoir d'abord une idée juste. On peut réserver pour la pratique le menu détail de toutes les précautions qu'on y doit prendre.

1°. La façon de greffer la plus ancienne consiste à étêter un arbre entier, ou seulement une maîtresse branche, à en fendre la tige avec un fort couteau qu'on enfonce à coup de maillet, à donner ensuite quelque profondeur à la fente par le moyen d'un coin, & enfin à insérer dans cette fente une branche d'arbre de bonne nature qui ait au moins trois bons yeux ; c'est-à-dire, trois nœuds ou tumeurs qu'on sçait renfermer autant de paquets de feuilles. L'extrémité de la bonne branche doit avoir été aplanie à deux faces. On fait en sorte, en la plaçant dans la fente, que l'écorce en soit d'un côté justement opposée à l'écorce du sujet qui la reçoit.

La nécessité de tenir les entre-deux de l'écorce & du bois tant de la greffe que du sujet, exactement oposés, est fondée sur ce que c'est l'union de la fine écorce de l'une avec la fine écorce de l'autre, qui

*Philoso
pbical
transact.
abridg'd
by Jonb.
Lowthorp
tom. 2. p.
les 675.*

LA GREFFE.

les incorpore. Cette fine écorce est composée de plusieurs lits très-minces, qui sont appliquez les uns sur les autres, & dont le premier qui est en tour se détache au printems, s'enfle, se grossit, & sert à former le nouveau cercle de bois que l'arbre acquiert chaque année. Les fibres qui composent la couche intérieure de la fine écorce, tant de la greffe que du sujet, étant rompuës ou coupées dans l'endroit où l'on les raproche, l'orifice des unes s'applique à l'orifice des autres : le calus qui s'y forme unit ainsi plusieurs canaux du tronc avec ceux de la greffe : d'autres canaux s'entrelacent, & il se forme un tout de ces deux couches si différentes. Quand la jonction ne se fait pas sous la fine écorce, il n'en faut espérer aucune ni dans le bois déjà formé, & qui n'a plus de souplesse; ni dans la grosse écorce qui n'est guère moins roide que le bois.

Après que l'insertion est faite on couvre la fente avec quelques morceaux d'écorce croisée, en sorte que rien n'y puisse entrer. Sur ces écorces on étend une mixtion de poix & de cire qu'on a fonduës ensemble sur un réchaud portatif; ou plutôt de la bauge, qui est une terre glaise mêlée avec un peu de foin. On emmaillotte le tout avec du linge pour écarter plus à
coup

coup sur la pluie & la sécheresse. Voilà LA GREFFE
 ce qu'on appelle greffer en fente. La même ^{FE.}
 greffe prend aussi le nom de poupée
 à cause de son enveloppe.

On peut croiser ou traverser la première Greffe en
 re fente par une seconde pour y loger ^{croix.}
 quatre greffes au lieu d'une, en observant
 toujours d'unir l'écorce de la greffe à
 l'écorce du tronc : c'est ce qu'on appelle
 greffe en croix : mais c'est toujours la
 même opération.

2°. Si ce tronc est trop épais, & qu'on ^{Grefse en}
 craigne de le trop ébranler par la fente, couron-
 alors au lieu de le fendre, on sépare en ^{ne.}
 différents endroits l'écorce d'avec le bois
 par l'insertion d'un petit coin, pour y en-
 foncer tout à l'entour huit ou dix greffes
 qui aient quatre à cinq bons yeux, & qui
 soient outre cela taillées ou aplaties par
 le bout d'une manière proportionnée aux
 ouvertures. On revêt le tout comme à la
 greffe en fente. C'est-là ce qu'on appelle
 greffer en couronne.

3°. Quelquefois au lieu d'insérer les ^{Grefse à}
 greffes dans la fente, ou bien entre le bois ^{emporte-}
 & l'écorce des gros troncs, on fait avec ^{pièce.}
 un ciseau de menuisier un cran ou une
 entaille un peu profonde dans l'écorce &
 dans le bois ; & après que la pièce en est
 emportée, on y ajuste un rameau dont le
 bout

LA GREFFE. Il faut que la sève coule pour la greffe entre bois & écorce.

Greffe en flûte.

4°. Au mois de Mai on peut choisir deux branches ; l'une de sauvageon , l'autre de bonne nature ; qui toutes deux par la mesure qu'on en prend , se trouvent exactement de la même grosseur. On les laisse chacune sur sa tige : on les raccourcit toutes deux : puis en faisant une incision circulaire autour de la bonne branche , on en tire proprement un petit tuyau d'écorce , qui est suffisamment long quand il contient deux bons yeux. On dépouille la branche du sauvageon de son écorce , & tandis que le bois en est encore humide , on y fait avancer sur le champ ce tuyau qu'on a tiré du bon arbre. La branche du sauvageon s'en trouve revêtue comme de sa propre écorce : on peut en couvrir l'extrémité avec de la glaise , ou tailler dans le bout de la branche qui déborde quelques petits copeaux qu'on rabat circulairement comme un bourlet sur le bord de l'écorce. C'est ce qu'on appelle greffer en flûte :

flûte : parce que cette opération ressemble LA GREFFE.
à ce que font les enfans lorsqu'au tems de FE.
la sève ils détachent l'écorce d'une branche pour en faire une flûte. On fait usage de cette méthode, sur-tout pour les châtaigniers, & pour les figuiers.

5°. La cinquième manière de greffer est Greffe en
d'un usage beaucoup plus étendu pour les écusson
fruits à noyau. On détache d'un bon arbre ou ino-
un petit morceau d'écorce triangulaire, & culation.
un peu plus long que large, au milieu duquel se trouve un commencement de branche avec les ébauches d'un ou deux boutons à fruits. En levant ce bout d'écorce on glisse en dessous la lame du couteau à greffer, pour couper, s'il le faut, le petit nœud ; & même un peu de bois avec le nœud ; non que le bois puisse être d'aucune utilité pour la reprise de la greffe, mais pour ne point manquer le nœud. On s'assure en y regardant s'il tient à l'écorce, parce qu'autrement il ne s'y trouveroit point de germe. Ce petit nœud est tout l'arbre futur.

On prend le triangle d'écorcé, en le tenant à la bouche par l'extrémité de la petite branche, de crainte que si on mettoit l'écorce à la bouche, la salive n'endommagât la sève. On fait en ce moment une incision en forme de T dans un endroit

droit uni, & qu'on choisit sur le sauvageon ou sur l'arbre qu'on veut perfectionner. Puis avec le bout aplati du manche du greffoir, levant & écartant proprement par le haut les lèvres de cette ouverture, on y glisse l'écorce triangulaire en la faisant descendre par sa pointe la plus longue jusqu'à ce qu'elle ait gagné le bas du T, & qu'elle soit entièrement recouverte, à l'exception de l'œil qu'on laisse sortir. Quelques Jardiniers ont essayé avec succès d'écussonner d'une autre manière. Ils appliquent le triangle de bonne nature sur l'écorce du sauvageon : ils y taillent dans l'écorce un triangle tout semblable : puis ayant levé & jetté celui-ci, ils mettent à la place celui qui contient l'œil ou la branche de bonne espèce.

On maintient doucement les écorces, & on les met en état de s'unir en y passant plusieurs tours de fil de laine, & tout est fait. On préfère la laine au chanvre qui résiste trop, & empêcheroit les écorces de se dilater à l'aise. Voilà ce qu'on appelle greffer en écusson, parce que cette écorce pointuë & triangulaire ressemble assez à l'écu de nos anciens Chevaliers. Pour réussir plus à coup sûr, au lieu d'un simple écusson, l'on en met deux, l'un d'un côté de l'arbre, l'autre de l'autre.

Permet-

Permettez-moi, Monsieur, d'interrom- LA GREFFE
pre un moment ma lecture pour vous de- FE.
mander si ce mémoire est bien d'accord
avec Virgile. Je trouve ici que pour pla-
cer l'écusson, il faut choisir dans l'écorce
un endroit qui soit bien uni. Au contrai-
re Virgile dans ses Géorgiques, que j'ai
lûs de suite ces jours-ci, veut qu'on
choisisse, pour écussonner, l'endroit où
plusieurs yeux rendent l'écorce inégale,
& qu'on fasse l'ouverture au milieu d'un
œil ou d'un nœud. *

Le Comte. Virgile croyoit, comme tous
les Jardiniers de son tems, qu'il falloit
prendre cette précaution : mais l'expé-
rience & la raison nous en ont fait voir
l'inutilité. Ce n'est point le nœud du sau-
vageon, mais celui de la greffe, qui tra-
vaillera, & fera un nouvel arbre. Il n'est
donc point nécessaire de faire l'opération
sur le nœud du sauvageon.

Le Chev. Je continuë à lire.

L'inoculation se fait en été, & lors- Greffe à
que la sève est abondante. On coupe la la pousse.
tête du sauvageon à quatre ou cinq doigts
au-dessus de l'écusson, afin que la sève
l'inonde

* . . . quæ se medio trudent de cortice gemmæ
Et tenues rumpunt tunicas, augustinus in ipso
Fit nodo sinus, huc alienâ ex arbore germen
Includunt, unoque docent inolescere libro.

LA GREFFE. l'inonde & le mette en action. On laisse cependant ce petit reste de sauvageon au-dessus, afin que la sève ne vienne pas suffoquer la greffe, mais qu'elle se partage & s'exerce sur quelque'autres boutons qu'on fera toujours maître d'arrêter & d'abattre. C'est ce qu'on appelle greffer à la pousse, quand cela se fait avant la S. Jean.

Greffe à œil dormant.

Si l'on attend le mois d'Août ou l'automne pour enter en écusson, on ne hâte point cette greffe. On la laisse dormir ou agir foiblement, en conservant la tête de l'arbre pour ne l'abattre qu'au printems prochain, lorsque la sève s'éveillera & donnera des marques de vie. C'est ce qu'on nomme greffer à œil dormant. Ces deux greffes ne sont toujours que la greffe en écusson. Les saisons en font la différence.

Greffe en rapproche.

6°. Une sixième manière de greffer, & qui ne peut s'exécuter que sur deux arbres voisins l'un de l'autre, est de fendre une branche ou un tronc d'arbre dont on est mécontent, pour y faire entrer le bout d'une bonne branche qui tienne encore à sa tige, en couvrant la playe avec de la cire & du linge. On attend un tems raisonnable pour être sûr que les deux petites écorces sont incorporées & n'en font plus qu'une. Alors on sévre la bonne branche, c'est-à-dire, qu'on la coupe, & qu'on la prive

prive de la sève qu'elle tiroit de sa tige na- LA GREFFE
 turelle pour la laisser vivre de celle qu'elle FE.
 tire du sujet sur lequel elle est entée. On
 retranche tout le bois de celui-ci pour ti-
 rer une nouvelle tête de la branche gref-
 fée. C'est ce qu'on appelle greffer en apro-
 che. Cette méthode n'est guères en usage
 que pour les arbres encaissés, qu'on est
 maître de rapprocher les uns des autres à
 volonté.

Il y a des Scavans qui ont crû que la cir-
 culation de la sève se faisoit dans les plan-
 tes comme celle du sang dans le corps des
 animaux par des canaux dans lesquels une
 multitude de soupapes ou de valvules
 s'ouvrent en un sens pour laisser passer la
 liqueur qui les pousse ; mais se ferment
 dans un autre sens pour en empêcher le re-
 tour. Il est difficile de disconvenir que la sé-
 ve ne monte & ne descende : mais la réüssi-
 te de la greffe en aproche, démontre, ce
 me semble, qu'il n'y a point de valvules
 dans les conduits de la sève : puisque la sé-
 ve coule sans obstacle dans cette greffe
 qui est renversée. Les conduits de la sève
 sont donc des vaisseaux capillaires, c'est-
 à-dire, extrêmement fins, par lesquels el-
 le monte en quelque sens qu'ils lui soient
 presentez. Aussi voit-on qu'une branche
 de saule plantée par sa pointe prend ra-
 cine,

LA GREFFE. cine, & que la sève y coule en liberté.
ce.

La greffe en aproche , se peut encore exécuter de deux ou trois autres façons. Au lieu d'insérer le bout d'une branche dans la fente d'une autre , on peut les unir en rapprochant exactement deux petites playes ou entailles parfaitement semblables , qu'on aura faites à deux branches choisies. On peut les faire croiser l'une sur l'autre. On peut coler le bout de l'une sur celui de l'autre , après les avoir taillées pour être appliquées ou emboîtées l'une sur l'autre. Il n'importe de quelle manière on les unisse , pourvû que l'intérieur de l'écorce de la greffe touche l'intérieur de l'écorce du sujet greffé. Lorsque l'union de ces deux fines écorces sera faite , la sève gonflant les vaisseaux de l'écorce extérieure , en formera un bourlet qui couvrira insensiblement toute la playe. C'est alors qu'on pourra séparer la bonne branche de son tronc naturel. Il y a cet avantage à la greffe en aproche , que le rameau greffé & la greffe même contribuent également par le concours de leur sève à la réussite de l'incorporation.

7°. Les Allemands & les Anglois ont commencé à faire usage d'une méthode qui n'a pas encore pris faveur parmi nous. Elle consiste à enter une belle branche de bon

Greffe
sur raci-
nes.

bon fruit sur un tronçon de racines. On LA GREFFER
 choisit une des grosses racines d'un arbre FE.
 qui ait de la conformité avec la nature de
 ce qu'on y veut greffer. On coupe cette *The art of*
 racine en plusieurs morceaux sur chacun *busban-*
 desquels on met une greffe selon quelques- *dry by J.*
 unes des opérations précédentes. Quand *Morti-*
 un arbre est vigoureux, rien n'empêche *mer, fel-*
 de lui ôter une grosse racine, qui peut *low of the*
 fournir tout-d'un-coup vingt & trente su- *Royal So-*
 jets: & si la pratique de greffer sur racines *ciety.*
 étoit suffisamment éprouvée & d'un suc-
 cès certain, on pourroit, en la suivant,
 planter tout d'abord la racine & la greffe
 dans l'endroit même où l'arbre doit de-
 meurer. Au lieu que dans les opérations
 précédentes, enter & transplanter sont
 presque toujours deux choses séparées
 par de longs intervalles.

8°. On peut enfin greffer un arbre sur *New in-*
 lui-même selon quelques-unes des métho- *prove-*
 des rapportées: & après avoir enté sur son *ments.*
 tronc une de ses propres branches, on
 peut encore enter sur cette branche un
 des rejets qu'elle aura poussés. Le fruit,
 dit-on, en deviendra plus fin & plus dé-
 licat. Mais d'habiles jardiniers soutien-
 nent que ce fait est faux.

Il ne suffit pas de sçavoir greffer, ni de *Mémoire*
 sçavoir quelle est de toutes ces méthodes *de M. le*
Tome II. H *celle Normand*

LA GREFFE. celle qui convient à chaque plante. L'article important dans cet art est de sçavoir sur quel sujet chaque espèce veut être greffée. On peut rapeler le tout à des principes fort simples.

Les poiriers se greffent ou sur sauvageon *, ou sur coignassier. Les poiriers qu'on destine à venir en plein vent, doivent être greffez sur le sauvageon qui fait une tige vigoureuse, & qui perçant fort avant dans les terres les plus arides, met ses racines hors d'insulte & hors de prise à la sécheresse.

Grefse des poiriers. Les poiriers destinez à faire des buissons ou des espaliers, doivent être greffez sur le coignassier qui s'enfonce peu, glisse ses racines entre deux terres, se plaît dans les terres fortes, se met promptement à fruit, & donne des fruits de meilleur goût que le poirier greffé sur franc, à moins que celui-ci ne soit fort vieux.

Grefse des pommiers. Les pommiers se greffent 1°. sur le sauvageon venu de bouture ou de pepin; 2°. sur une espèce de sauvageon qu'on nomme le doucin; 3°. sur une autre espèce qu'on nomme le paradis.

Le

* Les Jardiniers donnent au sauvageon du poirier le nom de *franc*, & disent greffer sur franc, au lieu de dire greffer sur sauvageon: parce que le sauvageon est réellement un poirier, de même genre que la greffe, quoiqu'il soit sauvage.

Le sauvageon venu de pepin fait un LA GREFFE
 arbre tardif à donner du fruit, mais vigou-
 reux, & qui vit long-tems : on s'en sert
 pour faire des pommiers de haute tige.

Le paradis pousse peu de racines & de
 bois : il se met promptement à fruit, & ne
 dure pas long-tems. On en fait de petits
 buissons dans les endroits où l'on craint
 de borner la vûë.

Le doucin tient un juste milieu entre
 l'un & l'autre, soit pour la hauteur, soit
 pour la durée. Il est plus propre pour faire
 un beau buisson. Les pommiers greffez
 réüssissent dans les terres médiocres où le
 poirier languiroit par trop de sécheresse.

Tous les cerisiers, griotiers, bigaro- Grefse
 tiers, & autres arbres de pareille nature, des ceri-
 se greffent avec succès sur le sauvageon siers, &c.
 qui est le merisier. Communément on les
 greffe en écusson à la pousse, c'est-à-dire,
 avant la S. Jean. L'azerolier se greffe sur
 l'épine blanche.

Toutes les espèces de prunes se greffent Grefse
 en écusson sur des sauvageons de pruniers des pru-
 venus de bouture ou de noïau. Le succès est niers.
 douteux en fente pour les fruits à noyau.

Les abricots & les pêches se greffent Grefse
 ordinairement en écusson sur amandier des abri-
 ou sur prunier. Les racines de l'amandier cotiers &
 piquent fort avant dans terre, au lieu que des pê-
chers.

LA GREFFE. celles du prunier s'enfoncent peu & se couchent horifontalement. C'est sur ce fondement qu'on plante les arbres greffez sur amandier, dans les terres féches & brûlantes, où les racines du prunier ne seroient pas en sûreté contre la sécheresse : & au contraire dans les terres humides & dans lesquelles l'eau est fort voisine de la superficie de la terre, on ne greffe la pêche & l'abricot que sur le prunier, parce que les racines de l'amandier en s'enfonçant trouveroient l'eau qui les pourriroit.

Tels sont les principes de l'art de greffer. Mais la diversité des terrains, & de l'aspect du Ciel, jointe aux connoissances & aux expériences de chaque particulier, peut autoriser diverses exceptions dans la pratique. Au reste la plûpart de ces méthodes sont d'une exécution aisée & d'un succès presque certain. Mais quelque simple qu'en soit l'opération, rien n'est plus merveilleux que l'effet qu'elle produit.

Merveille de greffe. Par cette merveille je n'entens pas, par exemple, de faire venir * une tête de pommier sur un plane ; ou des faines de hêtre sur un châtaigner ; ou des poires sur un orme ; ou des raisins sur un buisson. Ce sont-là des monstres plutôt que des merveilles ;

* *steriles platani malosgerere valentes ,
Castanea fagos , ornusque incanduit albo
Floie 1791.*

veilles : ou du moins n'y ayant dans ces LA GREFFE.
 sujets aucun suc convenable aux fruits FE.
 qu'on en veut tirer , tout ce qu'on feroit
 venir de la sorte ne feroit que forcé , de
 mauvais suc ; & n'étant bon à rien , ne
 pourroit être regardé que comme une
 curiosité stérile. Je ne parle pas non plus
 de ces agréables bigarrures que quelques
 curieux recherchent dans leur jardin ,
 comme d'avoir à la fois des abricots , des
 pêches , & des prunes sur un amandier ;
 des merises , des guignes , des cerises , des
 griotes , & des bigarreaux sur un merisier.
 Ces assortimens sont très-aisez à faire sur
 les arbres qui ont avec les greffes quelque
 juste proportion. Mais le grand objet de
 mon admiration , c'est de voir un mau-
 vais arbre se convertir tout à coup en un
 bon , & un bon arbre se changer en un
 plus parfait. *

Une plante tirée du fond des bois cor-
 rige son humeur sauvage , & se défait
 quelquefois de ses épines dans la société
 d'une plante domestique. Celle-ci se per-

H 3 section-

* Selon l'exakte vérité l'arbre ne change point. La tige
 du sauvageon demeure toujours sauvage , & tout ce qu'on
 en laissera sortir sera encore sauvage après l'enture. La bran-
 che entée conserve aussi sa nature ; mais cependant de l'uni-
 on de cette bonne branche avec le sauvageon qui la nour-
 rit , il résulte qu'on recueille de bons fruits sur un mauvais
 arbre , ce qui donne un juste sujet de dire que cet arbre est
 changé ou perfectionné.

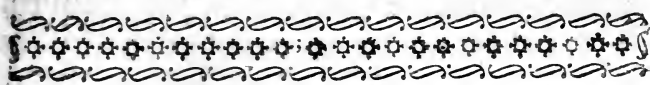
LA GREFFE.
FE.

fectionne par le commerce qu'elle a avec une autre plus douce entée sur elle. Peut-être même cette troisième acquiert-elle un nouveau degré de bonté lorsqu'on lui retranche son feuillage, & qu'on la greffe sur elle-même. J'aime à voir l'homme au milieu des plantes d'un jardin spacieux, occupé à réformer, par une méthode certaine, des naturels agrestes & revêches, bannir une espèce de son Royaume, y en admettre une autre, & ne donner droit de bourgeoisie qu'à des sujets utiles. Il forme des alliances entre ces plantes : il ménage des adoptions qui réunissent les familles divisées, & illustrent celles qui n'étoient pas employées. Par-tout, à la barbarie & à la rusticité, il substitue la politesse, la bonté, & la douceur. On prendroit notre jardinier pour un législateur qui entreprend de civiliser tout un peuple sauvage.

Le Comte. Nous pouvons remettre à une autre fois la lecture du second mémoire.

Le Chev. J'aurois grande envie de faire mon apprentissage dans l'art de greffer. Je m'en vais prier le jardinier de me rendre ce service.

Le Comte. Retournons à la pépinière : c'est moi qui ferai le jardinier.



LA TAILLE

ET

LE GOUVERNEMENT

DES

ARBRES FRUITIERS.

HUITIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **A** Vant que M. le Chevalier mette mon mémoire sur la taille au nombre de ses collections , je le soumets à la censure de M. le Comte.

MÉMOIRE SUR LA TAILLE.

Quittons à présent le greffoir pour prendre la serpette. Venons à la grande science des curieux , à la taille des arbres. On n'en acquiert la bonne méthode que par une grande pratique. L'usage y découvre mille moyens & mille ressources dont un jar-

LA TAIL-
LE. dinier novice ne s'avifera pas d'abord.
Mais essayons du moins d'en rendre les principes intelligibles , puisqu'ils font le fondement des opérations.

Il y a trois sortes d'arbres fruitiers. Les arbres de tige, les buissons, & les espaliers. Je me borne à ces trois. Les contre-espaliers qu'on palisse à cinq pieds de hauteur sur un treillage en plein air , & loin de la muraille , ne sont presque plus d'usage. Ils donnent peu de fruits, parce qu'on est sans cesse obligé de les arrêter , & qu'on les met trop à bois par la taille. On ne les estime que dans les petits jardins , où ils donnent moins d'ombre que de grands buissons qu'on n'y peut pas mettre selon la règle à des vingt & vingt-quatre pieds de l'espalier.

Arbres
de tige.

On ne taille point les arbres de plein vent ou de tige , si ce n'est tout au plus dans le commencement pour en façonner la tête , & leur donner pour toujours une belle forme.

Quoique le suc des fruits venus sur un arbre de tige & en plein air soit le plus parfait , il y a un avantage considérable à faire venir les fruits en buissons & en espaliers. Le buisson conserve presque toute la bonté & la fécondité du plein air. L'espalier donne des fruits d'une grosseur &
d'une

d'une beauté tout-à-fait supérieure , & LA TAILLE. conserve mieux ce qu'il donne. Des avantages si considérables , encore relevez par la belle figure de l'arbre , & par l'air régulier de tout le jardin , font aisément oublier quelques degrez de finesse qui souvent ne sont pas aperçus.

La beauté du buisson consiste à avoir la tige fort basse , à être parfaitement arondi , & bien évuidé par le milieu , à bien former le vase , à être également épais , & garni dans son contour. Il faut qu'il vive en bonne intelligence avec ses voisins , sans les incommoder par son ombre , en montant trop , & sans empiéter sur eux en s'étendant trop.

Manière
de former un
buisson.

Quand on veut commencer un buisson , on étronçonne l'arbre , & en le coupant ainsi par le pied assez près de terre , on oblige la sève à se rabattre sur les yeux qu'elle abandonnoit en s'élançant vers le haut. On en tire de côté & d'autre différentes branches dont on composera le vase. Il y a quelques curieux qui donnent à leurs buissons une forme toute différente de celle de vase. Ils y laissent une tige sur laquelle ils pratiquent trois touffes ou trois étages de verdure. Le premier étage est le plus large & le plus épais. Les deux autres s'élèvent l'un sur l'autre en

LA TAIL-
LE.

diminuant par proportion. Cette figure a un air agréable , & ils prétendent qu'elle ne leur donne pas moins de fruit. On ne met pas les buissons d'une même espèce sur la même ligne. Mais on les mélange afin que celui qui s'étend beaucoup profite du voisinage de celui qui s'étend moins.

Manière
de faire
un espa-
lier.

Ce qu'on souhaite pour faire un bel espalier , c'est d'abord qu'il ait une demie ti-ge , s'il doit remplir le haut de la muraille , & qu'il n'en ait presque point s'il doit occuper le bas ; ensuite qu'il ait de part & d'autre bon nombre de fortes branches à peu près également distantes pour former exactement l'éventail , sans admettre aucun vuide , & sans croiser l'une sur l'autre ; enfin qu'il soit arrêté à sa juste place sans s'échaper ni trop haut, ni trop loin.

Pour amener l'arbre à cette forme gracieuse , on s'applique à ménager le cours de la sève de manière qu'elle travaille également des deux côtez. On retranche ce qu'elle pousse de mauvais sens ; comme sur le devant de l'arbre ou vers le bas : & dans la nécessité d'opter entre les deux inconvéniens , ou de laisser du vuide dans l'éventail , ou de faire croiser une branche sur l'autre pour le remplir ; on prend ce dernier parti, si l'on ne prévoit pas d'autre ressource : parce qu'une branche croisée
blesse

blesse moins la vûë qu'un canton vuide. LA TAILLE

Mais comme la beauté des têtes n'est LE.
pas l'unique avantage qu'on cherche à se
procurer par la taille, & que cette taille
est encore tout particulièrement destinée
à faire naître du fruit plus à coup sûr & à
le perfectionner, voici dans cette vûë ce
qui en doit régler la méthode qui est fon-
dée toute entière sur la nature & sur l'u-
sage des différentes branches.

Chaque branche en produit d'autres.
Les filles d'une mere-brancher deviennent
meres à leur tour. Chaque branche ra-
courcie en produit une nouvelle ou un
plus grand nombre, vers son extrémité
pour l'ordinaire. Celle qui approche le
plus de l'extrémité est communément la
mieux nourrie, la plus grosse, & la plus
longue. L'air qui y agit plus librement en
est peut-être la cause. Les autres qui naîs-
sent au-dessous sur la même branche, &
plus près de la tige, vont toujours en di-
minuant de grosseur & de force : tel est
l'ordre commun. C'est un mal quand il
est renversé ; & les branches qui viennent
autrement se nomment branches de faux
bois. On appelle encore plus communé-
ment brancher de faux bois celle qui naît Branches
de bois
faux.
sur une vieille brancher dans un endroit
où il ne paroïssoit point d'œil. Les grosses

LA TAILLE. & fortes branches sont celles qu'on nomme branches à bois : parce qu'elles sont destinées à former la tête de l'arbre. Les branches à bois. foibles se nomment branches à fruit, parce que c'est sur celles-là que les boutons se trouvent presque toujours. Il y a cette différence entre œil & bouton, que l'œil est une petite tumeur pointuë qui renferme un paquet de feuilles, & les commencemens d'une branche ; au lieu que le bouton est une tumeur plus grosse & plus ronde qui renferme les fleurs & les fruits qui succèdent aux fleurs. Disons mieux. L'œil n'est qu'un bouton moins avancé, ou dont le cœur est moins développé.

Oeil & bouton.

Si l'on coupoit le bois qui est à côté & au-dessus de la petite branche à fruit, elle se fortifieroit promptement : elle deviendroît elle-même branche à bois, & affameroit les boutons à fruits, au lieu de les faire éclore. Mais en laissant cette petite branche sur une autre qui soit vigoureuse, & qui ait quelque longueur, la sève s'étend, se partage, & se perfectionne dans une multitude de feuilles, d'où elle revient plus digérée & plus propre à entrer dans les tuyaux infiniment délicats des boutons à fruits. Ce qui me fait soupçonner que la sève enfile d'abord directement

ment les branches à bois , & qu'elle ne LA TAIE
développe & ne nourrit les fruits que dans LE.
son retour , après avoir été rafraîchie ,
subtilisée , & parfumée dans les feüilles ;
c'est que le fruit périt sur les branches
dégarnies de feüilles ; qu'il a beaucoup
plus de goût dans les arbres auxquels on
laisse toutes leurs feüilles sans y rien tail-
ler ; & qu'enfin cette sève en retournant
des feüilles aux fruits est si modérée & si
délicate , qu'elle ne grossit presque point
la branche qui porte le fruit , en sorte que
celle-ci périt après quelques années. Mais
je ne donne ce mécanisme que pour une
conjecture sur laquelle je n'ose faire aucun
fonds.

Le Comte. Dans ce que vous venez de Necessité
dire , Monsieur , il y a quelque chose en des feüil-
quoi je ne pense pas tout-à-fait comme les.
vous. Je suis persuadé aussi-bien que vous
que les feüilles insinuent l'air , le feu du
jour , & la fraîcheur de la nuit dans les
fruits & jusqu'au fond des racines. Il est
encore vrai que le premier suc que la cha-
leur pousse & fait monter impétueuse-
ment jusqu'au bout des branches , étant
crud & grossier , se trouve plus propre à
allonger & à fortifier le bois , qu'à déve-
loper les boutons à fruit. Je conviens de
même qu'une sève peu abondante se di-
gérant

LA TAIL- gérant mieux, & se mélangeant plus par-
 LE. faitement avec les volatils de l'air, est
 plus propre à façonner promptement le
 fruit, comme on le voit par les fruits
 mêmes qui sont piquez de vers, & qui
 mûrissent plus vîte. C'est sur quoi est fon-
 dée la pratique de retrancher plusieurs ra-
 cines à un arbre qui donne trop de bois
 & point de fruit. Il est certain qu'une sève
 fort abondante donne plutôt du bois, &
 qu'une sève très-moderée donne plus ai-
 sément du fruit. Mais je doute beaucoup
 que toutes ces choses se fassent, comme
 vous le pensez, par l'effet d'une circula-
 tion régulière & perpétuelle. J'ai fait plu-
 sieurs expériences qui me prouvent que
 la sève monte. J'en ai fait d'autres qui me
 prouvent qu'elle descend. Mais ces allées
 & venuës de la sève sont alternatives, si je
 ne me trompe. De jour la chaleur fait
 monter la sève directement & latérale-
 ment. Cette sève transpire par les pores
 des feuilles, au point de diminuer consi-
 dérablement le poids de l'arbre. Au retour
 de la nuit & de la fraîcheur il se fait un
 mouvement de la sève tout contraire au
 précédent. Les feuilles qui ont exhalé tout
 le jour, boivent de nuit le ferein & la
 rosée : elles en humectent les branches.
 La sève acruë & perfectionnée par les in-
 fluences

Circula-
 tion al-
 ternati-
 ve.

*Végéta-
 bles sta-
 tioks by
 Steph Ha-
 les fellow
 of the R.
 S. 1727.*

fluences de l'air , retombe jusqu'au fond des racines , en sorte que les fruits & l'arbre entier réparent les pertes du jour & se trouvent rafraîchis. C'est ce qui a déterminé plusieurs curieux à faire arroser dans les chaleurs , non-seulement le pied de leurs espaliers & de leurs arbres de tige , mais même le feuillage entier , pratique qui leur a réussi. Au reste , Monsieur , comme vous n'êtes pas entêté de la circulation continuelle , je ne le suis pas de la circulation alternative : vous voulez bien que nous voyions le reste de votre mémoire.

Le Pr. Pour rendre le travail de la sève plus profitable par le retranchement des branches inutiles , & par le sage gouvernement des bonnes , il faut s'appliquer à les connoître. On ne fait point de cas d'une branche qui vient ailleurs que sur celles qui ont été racourcies à la dernière taille. Ainsi on réprouve celle qui sort immédiatement de la tige ; celle qui vient sur une vieille branche où l'on ne l'attendoit pas ; celle qui vient sur une bonne branche contre l'ordre commun , & qui se trouve grosse & vigoureuse , quoique située vers le bas de la mere branche , tandis qu'il y en a de menuës au-dessus. Tous ces jets sont branches de faux bois ; &

com-

Marques
pour dis-
tinguer
les bran-
ches.

LA TAIL-
LE.

comme elles réussissent moins bien que les autres, on les retranche, à moins qu'on ne prévoie qu'elles feront nécessaires pour remplir un vuide, & qu'elles prospéreront mieux que d'autres qui sont dans l'ordre commun.

Ce n'est pas assez de distinguer les branches à fruit & à bois d'avec les branches de faux bois qu'on retranche, il faut encore s'assurer d'une marque pour distinguer les bonnes branches à fruit & à bois d'avec les mauvaises. Cette marque se tire de la qualité des yeux & des boutons, de la couleur de l'écorce, & de la vigueur des branches. Celle qui est extrêmement déliée, avec des yeux peu enflés, & fort écartez les uns des autres, est une branche qu'on appelle *Chiffonne*. La compléxion en est foible: elle n'est bonne à rien: on la retranche sans miséricorde.

Branche
chiffonne.

' Branche
gourmande.

Si la branche est extrêmement grosse, longue, & droite comme un cierge, avec des yeux maigres & fort séparés, c'est une branche gourmande qui affamera ses voisines: on s'en défait. Les branches à bois & les branches à fruit doivent avoir leurs yeux & leurs boutons bien ronds & bien nourris, une écorce vive, & un air de vigueur: sinon, on ne leur fait pas plus de grace qu'aux autres.

Ces

Ces connoissances suposées , toute l'a-LA TAILLE dresse de la taille se réduit à trois points : LE.

propreté , œconomie , prévoyance. Propreté , pour donner une belle forme à l'arbre ; œconomie , pour distribuer partout la sève ; prévoyance , pour préparer de longue main les branches dont on aura besoin.

La propreté consiste à donner à l'espa- Propre-
lier & au buisson une figure parfaite par té.
le retranchement de tout ce qui y jette
de la confusion & de l'inégalité.

L'œconomie consiste à ménager la sève Oecono-
également de tous les côtez , & à sçavoir mie.
tailler tantôt long , tantôt court. Tailler
long , c'est laisser dix ou douze pouces
à une branche à bois. Mais cette mesure
étant relative à la force de la branche , on
ne peut guère la déterminer par un certain
nombre de pouces. Tailler court , c'est ne
laisser à la branche que deux ou trois yeux.

On taille long les arbres vigoureux
qu'on veut mettre à fruits. Ou si on les
taille court , on y laisse une grande quan-
tité de branches , pour mieux diviser &
amortir la sève. Quelquefois dans cette
vûë on ne les taille point du tout.

On taille court les arbres foibles , sur-
tout dans les commencemens , & on ne
leur laisse que très-peu de branches : parce
que

LA TAILLE. que n'ayant encore rien donné de parfait ;
LE. on espère en leur laissant peu de bois que les premiers jets qu'ils pousseront ensuite feront d'un naturel plus fort , & fourniront une belle tête.

L'œconomie embrasse l'arbre entier & chacune de ses parties. Il y a des retranchemens qui mettent du fruit dans un endroit seulement ; il y en a qui en procurent par-tout. En retranchant une branche inutile , & en la coupant à l'épaisseur d'un écu au-dessus de celle qui la soutient, il arrive presque toujours que la sève qui n'y trouve plus de passage , forme à côté deux petites branches à fruit. Quand un arbre s'épuise en bois , & ne donne point de fruit , ou n'en donne que d'un côté , alors on taille fort court le côté qui ne donne rien : ou l'on va tout-d'un-coup à la source du mal. Comme c'est l'extrême embonpoint des racines qui fournit tout ce bois inutile , on en découvre une partie au printems , & l'on en coupe deux ou trois des plus fortes , sur-tout du côté où les branches s'obstinent à donner du bois sans fruit. Nous ne connoissons point de moyen plus sûr & plus simple pour mettre à fruit un arbre ou une portion d'arbre auparavant inutile.

Retran-
chement
des raci-
nes.

Pré-
voyance.

La prévoyance , qui n'est pas moins
 néces.

nécessaire que l'œconomie & que la pro- LA TAILLE
 preté, consiste à juger par avance du fort LE.
 des branches ; à ménager de loin des res-
 sources pour remplir promptement les
 vuides ; à disposer de quoi remplacer un
 jour les branches ou qui s'useront d'elles-
 mêmes , ou qu'il faudra retrancher ; en-
 fin à sçavoir conserver par préférence
 une branche de faux bois venuë contre
 l'ordre commun , quand elle est vigou-
 reuse & voisine du corps de l'arbre : cet-
 te pratique est souvent utile dans le gou-
 vernement des pêchers.

A l'aide de ces principes & de quelques
 sages exceptions que l'expérience suggé-
 re, le curieux soumet tout à l'idée qu'il s'est
 faite d'un bel arbre. Il commande en maî-
 tre , & trouve par-tout une docilité qui le
 flâte. Mais de crainte de se méprendre &
 d'avoir à se plaindre de lui-même plutôt
 que de ses arbres ; dès qu'un rayon de soleil
 l'invite en hyver à la promenade , il revoit
 ce qu'il a taillé : il passe & repasse sur le
 tout à plusieurs reprises. Il critique sévé-
 rement tout ce qu'il a fait : & tout en se
 promenant la serpette à la main , en été
 comme en hyver , il trouve toujours de
 quoi abattre , relever , détourner , arrêter.

Le Chev. Quoique j'entende , ce me
 semble , une bonne partie de ce que M. le
 Prieur

LA TAILLE. Prieur a bien voulu nous lire , je le prierai de vouloir m'en faire l'aplication sur un arbre. Tout devient plus clair quand on a l'objet devant les yeux. Mais je suis étonné d'une chose par où le mémoire finit ; c'est d'entendre dire qu'il faille durant l'hyver critiquer la taille qu'on a donnée aux arbres. Ce n'est qu'après l'hyver qu'on les taille.

Tems de la Taille. *Le Comte.* Il est vrai qu'il y a quelques arbres dont il faut différer la taille jusqu'à ce que la sève y ait mis tout en mouvement. Tels sont ceux qui poussent une excessive quantité de bois. En les taillant , lorsque la sève les a déjà avancez , on les affoiblit , & par-là on les dispose à se mettre à fruit. Tels sont encore les pêchers & les abricotiers dont on peut différer la taille jusqu'au tems de la fleur : parce que quand l'hyver est rude , il endommage le cœur de plusieurs boutons ; & quand on attend qu'ils soient fleuris pour les tailler , on juge à coup sûr si l'on conserve des fleurs saines , & dont le pistile n'ait pas été entamé par la gelée.

Mais en général il n'y a nul danger de commencer à tailler les autres arbres fruitiers , de quelque espèce qu'ils soient , & la vigne même , aussi-tôt la chute des feuilles , & de continuer à son aise tout le long de

DE LA NATURE, *Entr. VIII.* 189
de l'hyver. Tout se fait beaucoup mieux, LA TAILLE
parce qu'il se fait plus à loisir & avec li- LE.
berté. Au lieu que si ce travail long & im-
portant vient à concourir au commence-
ment du printems avec une multitude
d'autres travaux, il se fait mal, & fait
manquer les autres.

Le Chev. Notre vieux jardinier, qui
croit être un fort habile homme, m'a dit
bien des fois que le jeune bois coupé &
exposé à la gelée, couroit trop de risque,
& qu'il falloit toujours attendre le prin-
tems pour tailler.

Le Comte. C'est le discours ordinaire du
préjugé. Nous avons au contraire l'expé-
rience des personnes les plus distinguées *MM. de*
dans cet art. Ils nous assurent que la taille *la Quinti-*
de leurs arbres, & de la vigne même, faite *nye & le*
avant & durant l'hyver, n'avoit jamais *Nor-*
été suivie du moindre inconvénient; mais *mand.*
plûtôt des plus belles récoltes. S'il y a quel-
que chose à craindre en taillant en hyver,
ce n'est point pour l'arbre: c'est unique-
ment pour le jardinier qui pourroit trop
souffrir des grands froids. Mais alors le
bois se coupe avec peine: & en se refusant
à la serpette, il avertit le jardinier de se
ménager lui-même, & d'attendre des
jours plus favorables.

Le Chev. Je veux me pourvoir tout au
plûtôt

LA TAILLE. plutôt d'un greffoir & d'une serpette.

LE.

Le Pr. Vous ferez bien. Il en est des arts comme de la vertu. La connoissance en peut inspirer le goût : mais on ne tient rien si on ne vient à la pratique.

Instru-
mens
pour la
taille.

Le Comte. Avec une serpette ayez toujours en poche une scie à main qui se ferme comme un couteau , pour couper jusqu'au vif tous les argots , c'est-à-dire , les bouts de bois mort , & pour mettre bas les fortes branches déplacées, sur lesquelles la serpette auroit trop peu de prise. Mais en maniant la serpette ayez toujours l'attention d'empoigner fortement de la main gauche ce que vous voulez abattre, en posant cette main gauche au-dessous de l'endroit qu'il faut couper: sans quoi elle courroit risque de se trouver sous le retour brusque & traître de la serpette. Quand il arrive quelque accident , une feuille de vigne peut étancher le sang. Les feuilles les plus tendres sont de meilleur service.

Le Pr. Mais M. le Chevalier ne voudroit pas prendre sur lui tout le menu détail des opérations. C'est bien assez pour lui d'y présider. En observant avec soin de quelle façon l'on s'y prend dans les jardins renommez , pour tailler les buissons , les espaliers , les fruits à pepin , & les fruits à noyau ; en faisant parler les ouvriers & les con-

connoisseurs ; en comparant leurs métho-^{LA TAILLE}
 des & leurs principes , vous vous mettrez^{LE.}
 en état de juger sainement de tout ce qui
 se fera chez vous sans devenir Jardinier :
 vous deviendrez l'inspecteur de vos jar-
 dins , & vous acquérerez une justesse qui
 mettra tous vos ouvriers dans la nécessité
 de rechercher votre aprobation , & de
 redouter votre censure. S'ils vous esti-
 ment , ils vous serviront bien.

Le Chev. Il est vrai : mais pour être bon
 Capitaine , il faut avoir été Soldat.

Le Comte. Le Chevalier va avoir une
 serpette : il faut bien qu'il en fasse usage.
 Qu'il soit le sur-intendant de ses jardins ,
 plutôt que de mettre la main à toute forte
 d'ouvrage , à la bonne-heure : mais résér-
 vons-lui au moins l'oranger & le figuier.

L' O R A N G E R I E.

Le Chev. Monsieur , si nous passions
 sous les orangers qui bordent le parterre
 à l'Angloise ?

Le Comte. Volontiers. Quel âge don-
 neriez-vous aux orangers qui occupent
 ces grandes caisses ?

Le Chev. Trente ans , à l'avanture.

Le Comte. De ceux que vous voyez sur ^{Durée}
 ces deux files , il n'y en a aucun qui n'ait des Oran-
 plus de cent ans. Mais j'en connois dont gers.

l'histoire

L'ORAN-GERIE. l'histoire vous interressera davantage que ceux dont j'ai hérité. Un Oranger paroît encore jeune & se couvre de fleurs, quoiqu'âgé de deux ou trois cens ans. On en trouve la preuve dans ce magnifique oranger de Versailles, qu'on appelle *le Grand Bourbon*. Il fut saisi avec les meubles du Connétable de Bourbon en 1523. Il étoit dès-lors le plus bel arbre qu'il y eût en France, & l'on estime qu'il avoit 60 ou 70 ans, ce qui joint à 210 approche beaucoup de 300 ans. On en voit plusieurs à Fontainebleau qui étoient de beaux arbres du tems de François Premier.

Mérite de l'Oranger. *Le Pr.* Cette longue durée est déjà un mérite peu commun. Mais rien n'est plus satisfaisant que de cultiver une plante qui n'interrompt jamais les plaisirs qu'elle nous cause par sa verdure, pour ainsi dire, immortelle, & qui porte à la fois des fleurs, des fruits naissans, & des fruits parfaits. Elle réunit, à proprement parler, les agrémens de diverses saisons, & les presens de plusieurs années.

Le Chev. Mais c'est une entreprise qu'une orangerie à former.

Le Comte. Pas à beaucoup près si difficile que vous pensez. Les Genoïs & les Provençaux nous apportent tous les ans de jeunes orangers & des citronniers tout greffez

greffés dont vous pouvez faire le premier fonds d'une orangerie propre à vous amuser sans grande dépense. Vous augmenterez, si vous voulez, ce fonds en très-peu d'années, en semant sur couche en Mars des pepins de bigarades, c'est-à-dire, d'orangers amers & sauvages, qui, à l'aide d'un chassis vitré & de quelques réchauffemens, monteront de près de deux pieds dès la première année. On les empotte pour les greffer dès la seconde. A l'aide du pot vous placez vos jeunes plantes, tantôt au soleil, tantôt à l'ombre, & vous les avancez promptement.

L'ORANGERIE.

Le Pr. Vous aimerez bien mieux ces orangers que d'autres, parce qu'ils seront vos contemporains & vos élèves.

Le Comte. Ce bel arbre ne venant pas naturellement dans nos Provinces, comme vers le midi de la France, il faut réparer la lenteur de nos terres par une composition qui y mette à peu près ce qu'il trouve dans des climats plus chauds; il se plaît assés dans une terre mélangée d'une partie de terreau de brebis reposé depuis 2 ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, ou d'égouts parfaitement consommés, & d'un tiers de terre grasse de marais, ou de chenevière.

Terre

propre

aux Oran-

gers.

Quand il sera tems d'encaïsser vos jeunes tiges, mettez toujours de la proportion

Encaïsse-
ment.

L'ORAN-GERIE. entre la tête & la caisse : vos tiges , même devenuës , vigoureuses , se contenterons long-tems d'une caisse de 12 à 15 pouces de diamètre. On n'attend pas pour les rencaisser plus au large que l'arbre cesse de croître en feuillage , & qu'il vous avertisse par un air de langueur que le terrain & la nourriture lui manquent : on le transplante après sept ou huit ans avec sa motte dans sa dernière caisse qui pourra avoir vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Forme des caisses. Toutes les caisses doivent être de cœur de chêne sans aubier. Les petites peuvent être de simple mairain , c'est-à-dire , de petites planches de bois de chêne. Les grandes caisses seront de fortes planches d'un pouce & plus d'épaisseur : l'assemblage n'en sçauroit être trop solide. Vos caisses périront bien-tôt , si vous n'y faites donner tout d'abord une double couche de peinture verte en huile. L'huile est aussi nécessaire par dedans pour préserver le bois de la pourriture des arosemens , que par dehors pour le défendre du soleil & de la pluie.

Le Chev. Je trouve ici à deux des cotés des grandes caisses une porte à double charnière , avec deux barres de fer à crochet. Quel est , s'il vous plaît , l'usage de ces portes ?

Le Comte. Ces ouvertures servent à faire

au besoin les demi-renouvellemens de terre, à ôter la bouë qui s'amasse & s'épaissit au fond, à trancher les extrêmités de la motte, & à la tirer ensuite sans peine, lorsqu'il faudra faire un nouveau rencaissement.

L'ORANGERIE.

Pour bien encaisser les moindres arbrustes, & à plus forte raison, les orangers, on commence par garnir le fond de la caisse de grosses pièces de briques & de plâtras, ce qui facilite à l'eau un écoulement par les trous de tarrière dont on a percé le fond : sans cette précaution la bouë qui s'y amasseroit entretiendrait une humidité pourrissante capable de détruire la caisse, & un froid excessif qui ruineroit l'arbre. On garnit ensuite le fond & les côtes de bonne terre préparée comme nous le venons de dire. On y place ensuite l'oranger bien droit avec sa motte diminuée, non assurément pour fortifier l'arbre, mais pour lui ôter le besoin d'un plus grand terrain, & pour le tenir par une certaine médiocrité de vigueur dans la juste proportion qu'il doit avoir avec sa caisse. On y entasse ensuite d'autre terre de tous les côtes avec un gros levier, pour bien affermir la tige contre les secousses du vent, & pour amener exactement la terre tout autour des racines.

Manière d'encaisser.

L'ORANGERIE. N'oubliez pas en encaissant de tenir toujours le haut de la motte plus élevé que le bord de la caisse , parce que dans la suite le poids de l'arbre , & le travail des racines abaisseront peu à peu cette motte , de façon qu'elle se trouvera à fleur de caisse. Sans cette attention , l'arbre avec le tems se trouveroit trop enfoncé.

Le Chev. Mais la motte restera donc exposée à l'air vers le haut ?

Le Comte. On la couvre de terre , & l'on soutient le tout avec des hausses de douves bien rabottées , & proprement rangées sur le bord de la caisse.

Forme de l'Oranger. Quant à la tête de l'oranger , on lui donne quelquefois la figure d'un beau buisson , sans vuide par dedans ; ou la forme d'un globe parfait ; ou enfin celle d'un demi globe , ce qui se fait en arrondissant le dessus & les côtez , & en élaguant horizontalement tout le dessous.

Le Chev. Ce demi globe avec la tige tient de la figure du champignon.

Le Comte. La régularité de la tête est la grande beauté de l'oranger : & comme c'est une beauté plus durable que les fleurs , on en fait l'objet principal de la taille , à moins qu'on n'ait intérêt de multiplier les fleurs.

Taille de l'Oranger. *Le Chev.* La taille des orangers diffère-t'elle de celle des autres arbres fruitiers ?

Le

Le Comte. En plusieurs points. Dans les L'ORAN-
 arbres fruitiers on conserve avec soin les GERIE.
 menuës branches bien nourries , pour en
 avoir du fruit. Dans l'oranger on les re-
 tranche la plûpart , pour bien évuidier l'in-
 térieur de l'arbre. On ne fait pas plus de
 grace aux branches qui poussent à plomb
 vers le bas ; moins encore aux branches
 qui se dépouillent de leurs feüilles , ce qui
 n'arrive dans cet arbre qu'à ce qui est foi-
 ble ou malade. Mais on conserve avec soin
 toutes les branches vigoureuses qui se trou-
 vent placées avantageusement pour aider
 la régularité de la tête. On épargne même
 avec complaisance une branche de faux
 bois , ou qui est venuë contre l'ordre com-
 mun , quand par sa vigueur & par sa situa-
 tion elle vous fait espérer un bon service.

Si la grêle , les grands vents , la mala- Ravale-
 die , ou quelque'autre accident vient à dé- ment de
 figurer votre oranger , on examine ce qu'il l'Oran-
 en reste de plus entier vers l'intérieur de ger.
 la tête , & on ravale l'arbre jusqu'à cet en-
 droit : c'est-à-dire , qu'on racourcit &
 qu'on coupe toutes les branches jusqu'au
 point où l'on aperçoit les préparatifs &
 la fourniture d'un feüillage à peu près
 égal en tout sens , ou capable de vous con-
 soler de votre perte par une forme supor-
 table ou qui se perfectionnera.

L'ORAN- Ce bel arbre est sujet à devenir malade ,
 GERIE. à être attaqué des punaises , & à être mal-
 Maladies traité du froid. S'il jaunit , il faut le mettre
 à l'ombre , & ne lui donner le soleil que
 durant deux ou trois heures , de crainte
 de l'épuiser : ou même on va d'abord à
 l'origine du mal , qui vient probablement
 des racines , & on leur donne une nouvel-
 le terre : ou bien on taille toutes celles
 qu'on trouve inutiles ou gâtées.

Le Chev. Peut-on voir la punaise qui
 gâte cet arbre ?

Le Comte. Elle n'est que trop aisée à trou-
 ver ; en voici plusieurs sur cette feuille.

Le Chev. Je ne vois-là aucun animal : je
 n'y trouve que quelques tâches noirâtres,
 les unes plus petites, d'autres plus grandes.

La pu- *Le Comte.* Ce sont cependant les punai-
 naise de ses ; d'abord ce n'est qu'un petit insecte im-
 l'Oran- perceptible qui s'attache à la feuille , ou à
 ger. la tige & en tire le suc ou l'humidité dont
 il se nourrit sans piquer la feuille. Le dos
 de ce petit insecte se convertit , je ne sçai
 comment , en une croute , ou une cou-
 verture immobile sous laquelle il vit, & qui
 semble faire partie de lui-même. Cette
 couverture s'épaissit & s'élargit peu à peu.
 Le petit animal qui y vit est vivipare : car
 quoiqu'on trouve quantité d'œufs sous
 cette couverture on y trouve aussi quan-
 tité

tité de petits déjà éclos & tout formez avant que de sortir de dessous la mere. On soupçonne que chaque insecte est mâle & femelle , puisqu'on trouve partout des petits.

Le Pr. Sous une tache ou coque de punaise qui n'avoit pas une ligne de long & de large , j'aperçus il y a quelques jours avec le microscope une très-grande multitude de petits animaux qui se séparèrent à l'ouverture de leur demeure, & se répandirent comme des moutons sur la verdure. On remarque une tache noire sous la couverture qui les renfermoit , avec des restes de plusieurs lames qui donnent lieu de soupçonner que c'est le cadavre de la mere qui s'est épuisée à engendrer & à nourrir cette famille.

Le Comte. Pour prévenir le mal que cette engeance multipliée peut causer à l'oranger en le suçant , & en l'empêchant de transpirer par ses feuilles , on peut frotter la branche & chaque feuille attachée, avec une brosse trempée dans le vinaigre , ou avec un linge mouillé d'une eau amère ou salée ; & quelquefois on extermine tout : souvent la multitude l'emporte sur tous les soins qu'on peut prendre.

Le troisième & le plus grand risque que courent les orangers est le froid. Le remède

L'ORAN- de à ce mal est une bonne serre. On y en-
 GERIE. ferme toutes les caisses dès la mi-Octobre.
 Si l'on y veut cueillir quelques fleurs en
 hyver, il faut en Septembre, pincer, c'est-
 à-dire, retrancher ou arrêter avec l'ong'e
 le bout de quelques menuës branches, qui,
 par ce moyen, ne développeront leurs au-
 tres boutons que plus tard, comme nous
 l'avons remarqué en parlant des rosiers.

Le Chev. La culture du figuier est-elle
 pénible? Je vous avouë que c'est celui que
 je cultiverois le plus volontiers : le fruit
 en est tout-à-fait de mon goût?

LA FIGUERIE.

Mérite
 du Fi-
 guier.

Le Pr. La culture du figuier est facile :
 les progrès en sont très-prompts : le fruit
 en est des plus parfaits, & la récolte des
 figues revient deux fois par an. Ces qua-
 tre avantages ne se trouvent réunis dans
 aucune autre plante.

Il est vrai que toutes sortes de figues ne
 Bonnes réüssissent pas dans notre climat : mais les
 espèces. figues blanches, tant la ronde que la lon-
 gue, qui sont les seules à la culture des-
 quelles on se borne presentement à Paris,
 y sont si délicates & si parfaites, que le
 Languedoc & la Provence n'ont rien qui
 leur soit supérieur. Plusieurs personnes de
 ces deux Provinces qui étoient amateurs
 du jardinage, connoisseurs, & sans pré-
 vention.

vention pour leur patrie, m'ont plusieurs fois fait cet aveu : & ils m'ont même fait remarquer que l'admiration où leurs compatriotes avoient été de trouver à Versailles la figue ronde si mûre en automne, & si délicieuse dans les deux saisons, lui avoit fait donner en Provence & en Languedoc le nom de figue de Versailles, & la faisoit préférer à toutes les autres.

Le Comte. J'ai vû des voyageurs idolâtres de l'Italie, convenir qu'ils n'y avoient rien mangé d'un suc plus exquis que nos secondes figues.

Le Chev. Il me faut donc une figuerie ?

Le Comte. C'est la chose du monde la plus aisée. On peut avoir tout-d'un-coup & à assez bon compte des marchands de Gènes, tout ce qu'il faut pour former promptement une belle figuerie : mais on la peut avoir à moins de frais, & d'une manière plus sûre, en la composant de brins enracinez, de boutures, de provins, & de marcottes qu'on aura pris sur des figuiers éprouvez. Presque tout vous réussira & ne tardera pas à vous donner du fruit.

Les belles boutures sont celles qu'on prend sur l'arbre en pleine terre du côté qui regarde le levant ou le midi. On peut les piquer ou les replanter au printems ou en automne.

Boutures

LA FR- GUERIE. Les provins font des branches qu'on plie sans les détacher de l'arbre. On les coude en terre : elles prennent racine à l'endroit courbé & enfoncé. On les sèvre ensuite, en les coupant du côté de l'arbre, comme on fait la vigne.

Provins. La marcotte n'en est pas fort différente. On passe une branche sur pied, soit dans un entonnoir de fer-blanc, soit dans un mannequin qu'on emplit de terre. La branche y pousse des chévelus ; alors vous coupez cette branche sous le mannequin que vous mettez en terre ; de cette sorte on ne tourmente point les tendres racines, & on ne retarde point la plante, qui n'a, comme vous voyez, aucun besoin d'être greffée, puisqu'elle est de l'espèce qui donne le meilleur fruit.

Voulez-vous avoir dès l'année prochaine des figuiers faits, & qui se mettent à fruit ? marcottez les plus belles branches d'un vieux figuier en pleine terre. Le mystère n'est pas grand. On passe une branche de médiocre grosseur au travers d'une caisse, après en avoir levé circulairement un doigt d'écorce entre deux nœuds. On en arrête l'endroit dépouillé à 4 ou 5 doigts au-dessus du fond de la caisse par où elle passe. Cette branche couverte de terre pousse des racines du bourlet supérieur de
fa

sa playe , ce qui prouve la rechute de la sève dans l'écorce. On sévre ensuite cette branche en la coupant sous la caisse.

LA Fr.

GUERIE.

Quand vos jeunes figuiers, tant les boutures , que les provins, marcottes ou plants enracinez , donnent de bonnes espérances par la beauté de leur feuillage , on les tire du pot ou du mannequin sur la fin de l'automne ou avant le printems pour les encaisser. Lorsque par la suite votre figuier ne jettera plus de gros bois , il faut renouveler la terre par les côtez , ou le rencaisser plus au large. Au bout de vingt ans vos figuiers trop à l'étroit dans la plus grande caisse , seront encore de service en les mettant en liberté, c'est-à-dire , en pleine terre.

Figuier

en caisse.

Le Pr. On met quelquefois les figuiers en espalier : mais cet arbre est trop libre , & jette trop de bois pour s'assujettir à la règle. Il est vrai qu'on l'appuie assez à l'aide sur des perches distantes d'un pied ou plus de la muraille : mais cette forêt collée contre un mur tout dégarni par le bas , n'embellit guères un jardin , & l'hyver y fait souvent bien du ravage malgré vos précautions.

Le Comte. On s'en tient au figuier en buisson & au figuier en caisse. On garantit durant l'hyver le figuier en pleine terre à l'aide d'une couverture de paille. Le fi-

LA FIGUIER en caisse se sauve dans la serre. **ILS**
GUERIE. ont l'un & l'autre le mérite du plein vent.
 L'avantage propre du figuier en caisse est
 d'être plus hâtif. Celui du figuier en buis-
 son est de donner beaucoup plus de fruit,
 & de couter moins de peines.

Taille du *Le Ch.* C'est dommage que cet arbre n'ait
Figuier. pas une aussi belle forme que l'oranger.

Le Comte. La taille du figuier a ses prin-
 cipes particuliers : les voici en deux mots.
 D'abord il n'est pas possible de façonner
 la tête d'un figuier avec une régularité
 scrupuleuse.

Le Pr. Le mal n'est pas si grand. Un
 air aisé, & une figure plutôt rangée que
 compassée, sied toujours bien, même
 dans ce qui est susceptible d'agrément.

Le Comte. A plus forte raison le figuier
 doit-il être affranchi de la contrainte. Ses
 feuilles sont trop larges & trop peu pro-
 pres pour former une rondeur exacte. Il
 suffit d'en aprocher : ou du moins on se
 contente que l'arbre ne s'élance pas ridi-
 culément d'un côté, tandis qu'il est tout
 court de l'autre.

Les branches de faux bois ont les yeux
 plats ou peu enflés, & fort écartés. Les
 bonnes branches ont les yeux gros & pro-
 che les uns des autres. Ce sont celles-là
 qu'il faut conserver. Jusqu'ici c'est à peu
 près

près comme dans les autres arbres fruitiers. Mais comme les fruits du figuier viennent sur les fortes branches, & non pas sur les menuës, il faut tout au contraire de ce qui se pratique sur les autres, couper ici les branches foibles & conserver les grosses. C'est le long de ces grosses branches qu'on voit les figues sortir immédiatement du bois sans avoir été devancées par aucune fleur, parce que le fruit renferme ses étamines, ses poussières, & ses graines sous une enveloppe commune.

Le Pr. Ici tout est singulier, tout est différent de l'ordre général qu'on observe dans les plantes. Celui qui les a assujetties à une loi uniforme s'en affranchit quand il lui plaît, & il n'est pas moins puissant pour produire, lors même qu'il ne suit plus les loix ordinaires de la fécondité. Du pied des feuilles qui naissent sur le figuier après la S. Jean viendront les figues-fleurs ou premières figues de l'année suivante, & du pied de chaque feuille venuë au printems, il naît une figue qui mûrit en automne, si le tems est chaud & l'exposition favorable : sinon, elle se sèche, & ne mûrit pas même l'année suivante, quoi qu'elle paroisse se conserver durant l'hyver.

Le Comte. A juger de la taille du figuier par la manière dont les figues y naissent,
com-

LA FI- GUERIE. comment croyez-vous qu'il le faille tailler? *Le Chev.* On a, ce me semble, intérêt à tenir les grosses branches fort longues pour avoir plus de fruits.

Le Comte. On en auroit en effet davantage : mais il vaut mieux s'appliquer à fortifier l'arbre, à nourrir le bois, & à avoir des figues estimables par leur beauté plutôt que par le grand nombre. C'est la raison pourquoi on tient le figuier un peu bas, sur-tout celui qui est en caisse, & qui ne peut tirer de la terre autant de secours que celui qui y disperse ses racines en liberté.

Au retour du printems on coupe tous
 * Reje- les dragons * qui naissent du pied. On en
 tons. peut faire des boutures. On coupe tout le bois mort. On racourcit toutes les grosses branches nouvelles: on ne les tient pas plus longues que d'un pied & demi ou deux. Vers la fin de Mai ou au commencement
 Les deux de Juin, on rompt le bout des nouveaux
 pince- jets les plus vigoureux, pour les obliger à
 mens. fourcher de côté. En automne on rompt l'œil qui termine la branche où l'on voit les premières tumeurs des figues du printems prochain. De ces deux pincemens, le premier fait venir du bois propre à donner des fruits. Le second fortifie dès l'automne les fruits qui se déclarent pour
 l'an-

l'année suivante. Ces figues ne perceront point, si vous laissez monter la sève. LA FIGUE
GUERIE.

Le figuier a un extrême besoin d'eau. Il est dangereux d'en abandonner l'arrosement à un jardinier paresseux qui s'en dispenserait à la moindre pluie, tandis qu'une pluie, même abondante, ne mouille cet arbre que fort peu, parce que la largeur de ses feuilles empêche l'eau d'en humecter le pied. Il veut être arrosé largement une fois par semaine au moins durant le printemps, & tous les jours en Juin, Juillet, & Août. On peut diligenter cette opération par le moyen de la pompe avec laquelle on porte l'eau au comble d'un bâtiment en cas de feu : ou si on est à portée du robinet d'une fontaine ou de l'ajustage d'un jet-d'eau, on y attache un long boyau de cuir. L'eau qui est forcée par celle qui vient après ne manquera pas d'y courir, & même d'y monter sans obstacle. En sorte que deux ou trois domestiques peuvent en très-peu de tems distribuer l'eau nécessaire sur une longue file de caisses, & même sur les planches de légumes de tout un grand carré. Arrosement des
Figuier.

Manière
propre
d'arroser.

Le Chev. C'est apparemment pour procurer un arrosement plus facile à vos figuiers que vous les avez fait ranger autour de ce bassin. Mais pourquoi, s'il vous plaît, les

LA FI- les tenez-vous ainsi attachez au pied du
GUERIE. jet-d'eau avec des lizières.

Le Comte. C'est une épreuve dont vous ferez usage si vous voulez. Du milieu de ce
* A six pans. bassin hexagone * qui est à fleur de terre, s'éleve comme vous voyez, sur une base de quatre pieds, un petit bassin rond d'où l'eau du jet se répand sur les bords comme une nape. Je fais tremper dans le bassin supérieur autant de lizières de drap qu'il y a de caisses autour du grand bassin. L'autre bout de chaque lizière descend & est arrêté au pied de son figuier. Ce bout étant plus bas que celui qui trempe dans la nape d'eau, toute la lizière s'emplic sans peine à l'aide de l'air qui pèse sur la surface de l'eau. Elle s'échape le long des fibres de la laine; & distillant goutte à goutte sur la motte, elle entretient dans toute la caisse une fraîcheur suffisante, & qu'on peut arrêter ou doubler au besoin.

Le Chev. C'est un arrosement de moins pour le Jardinier. N'y a-t'il plus d'autres fruits que vous vouliez mettre sous mon gouvernement.

L' O L I V I E R.

Le Pr. L'Olivier seroit encore autant & plus digne de nos soins que tous les précédens, si son fruit pouvoit mûrir dans nos Provinces.

Le



Peint d'après Nature par Madelaine Basseporte.

L'Olivier Sauvage et son Fruit.



L'Olivier Franc.



二
十
二

Le Chev. Quels sont, je vous prie, les L'OLIVIER.
païs où il réüssit le mieux ?

Le Pr. L'olivier réüssit parfaitement sur les côtes méridionales de la France. Il enrichit sur-tout en Provence les cantons d'Oneille & de Grasse par une huile dont la douceur l'emporte sur-tout ce que l'Italie & le Portugal ont de plus parfait. On estime ensuite les huiles d'Arramont, d'Aix, & de Nice. On met au troisième rang celles qui viennent de Naples, de Morée, de Candie, & des Isles de l'Archipel. La même différence qu'on met entre les huiles on la trouve entre les olives. Bonnes huiles.
Celles de Provence, qui sont reconnoissables par leur petitesse & par leur figure anguleuse & inégale, ont une finesse qui leur fait donner par-tout la préférence. Bonnes olives.

Le feuillage de l'olivier imite assez celui du faule. Le gouvernement en est aisé, si l'on étoit curieux d'en élever. Il ne demande presque aucuns soins *. On l'encaisse dans une terre légère & chaude. On le mouille beaucoup en été : on le met à couvert aux aproches du froid.

Le Chev. C'est un arbre inconnu pour moi. Je ne connois guères mieux la manière dont se fait l'huile ?

Le Pr. L'olive est employée à deux usages.

L'OLI-
VIER.

usages. Quand on la destine à faire de l'huile, on la brise sous une meule pour en réduire la chair en une pâte qu'on arrose d'eau chaude. Cet arrosage détache l'huile, & la fait furnager, ce qui facilite le moyen de la recueillir. On la conserve un an, après quoi elle s'affoiblit & se gâte. La nature en perfectionnant le vin à mesure qu'il se garde, semble nous inviter à le ménager, de peur qu'on n'en abuse : mais en bornant la bonté de l'huile à la durée d'un an, elle contraint les riches à en faire part au peuple qui en usera toujours sobrement.

Quant aux olives qu'on destine à être mangées, il faut en corriger l'amertume. On les fait passer par une lessive de cendres & de chaux : puis on les met dans des vaisseaux de grais ou de bois, avec un peu d'eau, de sel, de coriandre, & de fenouil, ou quelqu'autre plante aromatique.

Ce fruit, dont la liqueur se transporte si utilement par-tout, dédommage les Provinces où il naît de la privation du beurre & des autres commoditez des pâturages, qui pour l'ordinaire y sont plus rares, parce que l'herbe s'y dessèche aisément par la trop prompte évaporation des terres légères & exposées à un soleil brûlant.

Le Chev. Nous avons ailleurs qu'en Provence des terres arides & inutiles par

la



ANANAS

*de deux pieds deux pouces
et demi de hauteur, non com-
pris le pot.*



la grande chaleur qui les épuise. Seroit-il L'OLIVIER.
impossible d'y cultiver des oliviers.

Le Pr. On commence par dire qu'ils n'y réüssiroient pas , parce qu'on n'y en a jamais vû. Lorsque les Gaulois nos peres passèrent les Alpes pour aller jouir , en s'établissant en Italie , des douceurs de la vigne & de l'olivier , ils ne croyoient pas que ces plantes pussent réüssir dans leur climat où elles ont été plantées depuis avec plus de succès qu'en Italie même. On s'étoit de même persuadé que les muscats , les oranges , & les figues ne mûriroient jamais parmi nous. Il n'y a pas encore fort long-tems qu'on est revenu de cette erreur , & il se trouve que l'orange de la Chine, le raisin muscat , & la figue acquièrent dans le Nord même de la France , comme en Champagne , la finesse la plus exquisite, & souvent la maturité la plus parfaite. Jugez encore par un autre trait de ce que nous pouvons espérer de nos tentatives , & de la bonté de notre terre. Il y a quelques années que le Roi donna à M. le Normand deux œilletons d'ananas , & lui en recommanda la culture , quoiqu'ils fussent presque desséchés & sans racines. Le cœur en étoit bon : ils reprirent. Le fruit qui en provint ne put parvenir à sa maturité. Mais deux œilletons sauvez de la
pour-

Plin. hist. nat. lib. 12. c. 2.

L'OLIVIER.

pourriture & risquez de nouveau , donnérent en 1733. deux fruits d'une beauté qui attira bien des curieux. L'assiduité de la culture & une automne favorable les amenèrent à une parfaite maturité. Le Roi lui-même fit l'essai d'un de ces fruits le 28 Décembre , & le trouva très-bon. Toutes les personnes à qui Sa Majesté jugea à propos d'envoyer une portion de ces fruits pour consulter les differens goûts , trouvèrent unanimement ces ananas très-murs , d'une chair douce & extrêmement fondante , relevée par une pointe d'acide , & accompagnée d'un parfum plus agréable que celui de la fraise.

Ce que je veux conclure de ce fait , c'est que si l'ananas qui sembloit borné à la Zone-Torride a pû mûrir dans le Nord de la France ; l'olivier qui réüssit dans les Provinces de delà la Loire , peut bien réüssir en deça. Notre climat se prête presque à tout. Il ne faut que l'essayer & l'aider.

Le Comte. Pour moi je croi qu'il en seroit de l'olivier comme du mûrier blanc qui fait merveille aujourd'hui dans plusieurs endroits qu'on croyoit trop froids pour cet arbre , & pour la chenille qui donne la soye.

Le Pr. On se déprend tous les jours d'une maxime qu'on étendoit autrefois

trop

trop loin , qui est que les fruits sont tellement faits pour certains païs qu'ils ne peuvent réussir ailleurs. Depuis qu'on a renoncé à ce préjugé vague qui nous appauvrissoit, nous recueillons aujourd'hui chez nous des fruits dont le nom autrefois nous étoit à peine connu. En observant ce que chaque Province a de bon ; ce que chaque terre fournit d'elle-même ; ce que l'on peut tirer du mélange d'une terre avec une autre ; ce que les arbres nous donnent sans être taillés ; ce que la taille produit sur d'autres ; ce que chaque saison enfante sans effort ; ce qu'on y peut ajoûter par le secours des chassis, des paillassons, des serres, des couches chaudes ; en un mot en suivant exactement toutes les productions de la nature aidée par toutes sortes de tentatives & d'industries, on est parvenu depuis quelques années à réunir dans un païs les avantages de plusieurs autres ; à communiquer à plusieurs saisons ce qui étoit auparavant le privilége d'une seule ; à tirer profit d'une terre qui auparavant paroissoit frappée de stérilité ; & à procurer à la société un cercle de fruits & de légumes qui dure autant que l'année.

Le Comte. C'est ce cercle qui est le grand objet du jardinage : mais il ne le faut pas remplir , comme font bien des gens , de
toutes

L'OLIVIER.

toutes les espèces imaginables. A quoi bon cultiver avec peine des arbres qui ne nous donnent que des fruits médiocres ? Réservez plutôt notre tems & notre terrain pour ce qu'il y a de plus parfait. Je veux, mon cher Chevalier, dans notre première promenade, vous apprendre le meilleur emploi qu'on puisse faire d'un jardin, en vous détaillant les espèces qu'il y faut admettre à l'exclusion de toutes les autres, & le moyen d'en faire usage durant toute l'année.

Le Chev. Si vous me tournez si fort du côté de l'œconomie, adieu la Philosophie.

Le Pr. Point du tout. La saine philosophie commence toujours par une raisonnable œconomie. C'est par l'œconomie seule qu'on peut vivre en repos, faire du bien aux autres, & acquitter toute bienfaisance. De quel droit ira-t'on philosopher sur ce qui se passe dans le ciel, & arranger le système du monde, si l'on ne sçait pas régler le système de sa propre maison ?

* * * *

* * *

* *

*

LES



LES FRUITS.

NEUVIÈME ENTRETEN.

LE COMTE.

LA COMTESSE.

LE CHEVALIER.

Le Chev. **A**U mois de Mai, des figes nouvelles, & des raisins de l'an passé ! Voilà un dessert peu commun.

La Comt. Nous sçavons, comme vous voyez, réunir le vieux & le nouveau.

Le Chev. Je crois avoir obligation des figes à la chæleur du poële, & à l'adresse du jardinier, mais la conservation des fruits de l'automne est-elle aussi son ouvrage ? Une autre main s'en est chargée.

La Comt. Il est vrai. C'est moi qui les prend sous mon gouvernement, & je suis parvenue plusieurs fois à faire durer la virgouleuse & la poire de saint Germain jusqu'en Avril.

Le Comt. On invente tous les jours, & on ne sçauroit trop inventer de différens
moyens

LES moyens de causer des surprises agréables.,
FRUITS. en présentant des fruits auxquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits auxquels on ne s'attend plus. Mais le point d'où il faut partir pour avoir sûrement de beaux fruits pendant toute l'année, est de bien connoître le tems où chaque fruit mûrit sur l'arbre, ou dans le serre; & de régler sur cette connoissance le choix des espèces qu'on plantera dans son potager.

La Comtesse. Il faut avoir de l'excellent pour toutes les saisons, & ne s'accommoder du médiocre que quand l'excellent nous manque.

Le Chev. Le nombre des excellens fruits est borné. Je puis en prendre aisément les noms & la suite sur mes tablettes.

Le Comte. C'est ce que je vous avois promis.

Fruits *La Comtesse.* Commençons donc par
hâtifs en les fruits du mois où nous sommes.
Mai.

Le Chev. Jusqu'ici je ne l'avois cru propre à donner que des fleurs.

La Comtesse. On vous servira demain une assiette de fraises.

Le Chev. Rouges & tendres?

Le Comte. Très-tendres. Si vous êtes incrédule, je les ferai mûrir dès le mois d'Avril. Il est très-vrai qu'on en mangera ici deux jours avant votre arrivée.

La

Le Chev. Est-ce par le moyen du poële qu'on gagne ces nouveautez ?

LES
FRUITS.

Le Comte. Point du tout. Lès jeunes fraisi-
fiers ont été aportez des bois en automne,
& plantez sur terre fort ferrez. L'automne
suivante on les a transplantez dans des
pots , pour les enfoncer dans une couche
chaude durant l'hyver , & pour pouvoir
les en tirer , & les mettre sur le côté quand
la couche devient brûlante. Les cloches
& le soleil d'Avril ont fait le reste.

Fraises
hâtives.

La Comt. Dans quinze jours au plûtard
je compte vous donner des cerises précoces , & des fraises parfaites , venuës en
pleine terre. Ce sont-là mes revenus : c'est
moi qui en fais la recette tous les ans.
Mais M. le Comte vous dira comment
tout cela se produit.

Le Comte Pour avoir des cerises précoces , il ne faut que mettre un cerisier en
espalier dans la meilleure exposition. Pour
avoir des fraises hâtives en pleine terre ,
il ne faut que prendre la précaution de
transplanter les fraisi-
fiers en automne , & de
les placer au pied d'un mur bien exposé.
On retranche au printems les fleurs qui
paroissent les dernières. On fortifie & on
avance considérablement les premières
venuës. Elles s'élargissent promptement &
donnent des fruits beaucoup plus beaux.

Cerises
précoces.

Gouver-
nement
des frai-
siers.

LES
FRUITS.

Lorsqu'il n'y a plus de fruits , on coupe le verd des fraisières rez-pied rez-terre , ce qui donne plus de vigueur aux racines : au lieu qu'en leur laissant le verd , elles s'épuisent à l'entretien d'une multitude de traînasses ou de rejettons qui se coudent d'eux-mêmes en terre , & s'entre-affoiblissent par le trop grand nombre. Un plan de fraisières est de bon service trois années de suite. Après quoi tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveler de jeunes fraisières tirez des bois. L'année suivante on renouvelle l'autre tiers , & toujours de même successivement. Par cette méthode on est toujours également fourni.

En Juin. *La Comt.* Avec les fraises & les cerises
Framboi- hâtives viendront en Juin les framboises
ses , Gro- & les groseilles. Vers le milieu du mois
seilles. on commence à cueillir les guignes tant
les noires que les branches : celles-ci sont
plus estimées. Les cerises communes &
les belles cerises de Montmorenci suivront
de près.

En Juillet. Juillet est le mois des fruits rouges. Tous
let, Ceri- ceux que je viens de nommer , & avec
ses , &c. ceux-là la cerise d'Angleterre, que sa grosseur & sa douceur font rechercher ; les bigarreaux , les griotes , c'est-à-dire , les cerises noires , enjolivent tous les desserts. Les figuiers laissent déjà échaper quelques
fruits

fruits qui réjoüissent l'entrée des repas. **LES FRUITS.**
 C'est vers le milieu de ce mois que se cuëillent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes *a*, les perdrigons hâtifs, les premiers abricots, & plusieurs poires excélentes, comme le petit muscat *b*, la poire de *c* madeleine, & l'aurate.

Le Comte. Le petit muscat répare son extrême petitesse par l'excélence de son musc. Cette poire réüssit mieux sur un vieil arbre en plein vent & dans un terrain sec. *a* Ou prunes de Catalogne.
b Ou poire de sept en gueule.
c Ou citron des Carmes.
 La poire aurate n'est pas encore fort commune : mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle est aussi hâtive que le petit muscat, qu'elle l'égale en délicatesse, & qu'elle est sept ou huit fois plus grosse. Poire d'été.

La Comt. Sur la fin de Juillet, si bien me souviens, on me fait ma provision de grosse mirabelle ou mirabelle perlée : c'est une prune pleine d'eau & fort sucrée. Tous ces fruits adroitement mélangés forment des pyramides & des édifices, où les étages & les cordons se distinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.

Le mois d'Août semble moins donner En Août.
 que prodiguer ses fruits. Grosses figues, cerises tardives, bigarreaux, abricots, avec cela une foule de très-bonnes poires.

LES
FRUITS.

Le Comte. Les premières sont le muscat

Robert , poire cassante , mais presque sans marc & d'un bon suc ; la poire de

a Ou poire à la reine. *b* qui mérite pour son bon goût d'être

à l'abri des vents , dont le moindre souffle

la détache de l'arbre ; la blanquette à long

b Ou cuise mada me. queue, estimable par son goût vineux,

& par sa chair tendre ; la poire sans peau

qui passe toujours trop vite : elle est très-beurée ; & d'une eau parfumée.

La Comt. J'aime assez la castolette & le

salviati qui donnent dans le même-tems.

Elles sont propres à être mises au sucre ,

parce qu'elles sont musquées & sans marc.

Le Comte. Les dernières de ce mois sont

le bon-chrétien d'été musqué & la robine *c* , toutes deux cassantes , mais parfumées & pleines d'eau.

c Ou royale musquée, ou muscat d'août ou royale d'été.

La Comt. C'est ici le mois des belles

prunes. Mais je me perds dans toutes ces

espèces.

Le Comte. Les premières sont la prune

de Monsieur, qui est la même que le damas

de Tours, ensuite le damas violet , & le

damas rouge. Les trois meilleurs damas

sont le verd , le blanc , & le maugeron qui

quittent nettement le noyau comme les

précédens , & sont de meilleur goût.

d Caprine royale.

La petite mirabelle blanche & la rouge ,

la prune d'abricot , le perdrigon *d* d'Italie ,

le

le perdrigon violet, le perdrigon blanc, & LES FRUITS.
 la prune diaprée se distinguent toutes par
 l'excellence de leur chair. La sainte Cathe-
 rine ne le cède en rien aux précédentes,
 sur-tout lorsqu'on la laissée sur l'espalier
 acquérir les rides & la maturité de la vieil-
 lesse: elle ne pourroit y parvenir en plein
 vent, où elle est trop sujette à être battuë.

La Comt. La reine-claude l'emporte, ce
 me semble, sur toutes celles que vous avez
 nommées. Ce seroit une prune parfaite si
 avec cette eau si fine elle avoit un beau
 coloris.

Le Comte. On mélange quelquefois sa Moyens
 peau toujours verte de quelque traits de de colo-
 rouge en la déchargeant des feuilles qui rer les
 lui ôtent la vûë du soleil. Mais ce moyen fruits.
 qui réüssit aussi pour les abricots, pour
 les pêches, & pour les poires, doit être
 mis en œuvre avec réserve. Il ne faut dé-
 couvrir le fruit ni trop tôt, ni tout-d'un-
 coup. Attendez qu'il commence à mûrir.
 Alors ôtez d'abord les feuilles de dessous,
 en le laissant à couvert du soleil. Vous en
 pouvez ôter quelques autres successive-
 ment & enfin le découvrir en entier.

Le commencement d'Août donne les Pêches.
 pêches de madeleine, l'une surnommée
la blanche, l'autre *la rouge*, toutes deux
 excellentes. L'espèce en est reconnoissable

LES
FRUITS.

en ce que les feüilles en font beaucoup plus dentellées que celle de tous les autres pêchers. On cuëille la petite mignonne au commencement du même mois ; & la grosse quinze jours après. Celle-ci est la plus belle & la plus parfaite de toutes les pêches. C'est celle dont il faut planter le plus.

La rossane, la chévreuse hâtive, avec une forme imposante n'ont pas le mérite de la violette hâtive, la plus vineuse de toutes & qui paroît sur la fin d'Août avec le brugnon, auquel elle ressemble. La belle-garde ou gallande peut aller de pair avec les meilleures,

Le Chev. Quelle différence met-on entre pêche, brugnon, & pavi ?

Brugnon. *Le Comte.* Les pavis ne quittent point

Pavi. le noyau & ont la peau veluë, excepté le brugnon qui est lisse quoiqu'il soit vrai pavi. Toutes les pêches quittent le noyau & sont veluës à l'exception de la pêche violette qui est sans duvet.

En Sep-
tembre.
Rouffelet

La Comt. Venons aux presens du mois de Septembre. Un des plus beaux qu'il nous fasse est la poire de rouffelet, tant la petite que la grosse.

Le Comte. Je crois avoir remarqué que ces deux espèces ne sont réellement que la même chose ; c'est même goût & même
finesse ;

finesse : & aparemment la différence de la grosseur vient de la nature du sujet sur lequel le rousselet a été greffé , ou du terrain où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquisés de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de sa chair presque fondante , la délicatesse de son eau , & l'agrément de son goût parfumé. Elle vient bien par-tout, mais particulièrement dans les terres légères. Celle qui vient à Reims est la plus parfaite : & celle qu'on y recueille dans les jardins & dans les cours a une finesse fort supérieure au rousselet qu'on recueille à la campagne.

Le Chev. Un arbre qui étend ses racines sous un pavé immobile , ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluies. Où trouve-t-il des suc ? Il ne devoit donner que des fruits insipides ? Il n'en devoit point donner du tout ?

Le Comte. On ne peut presque douter qu'il ne s'éleve continuellement des lieux habitez , & sur-tout des endroits où les caves sont spacieuses & profondes , une vapeur chargée de sels volatils. On en peut juger par les croûtes de salpêtre qui s'attachent aux soupiraux des caves & aux murs de tous les souterrains. Ces petits sels , si propres à relever le goût des fruits,

Le a
FRUITS.

font chassés par une suite d'autres vapeurs; ils s'élevent : ils nâgent dans l'air où l'arbre étend une multitude de feüilles propres à les recevoir. Ces sels tombent sur le pied des bâtimens d'où la pluie les balaye & les ramène au pied des arbres , tant par les séparations des pavez que par mille canaux que les vers y pratiquent pour venir respirer l'air & la fraîcheur.

Le rouffelet est accompagné ou suivi de près par trois pêches qui se disputent entr'elles pour la beauté & pour la bonté : la première est l'admirable : la seconde est la royale , qui diffère de la précédente par une petite tumeur qui en allonge l'extrémité : la troisième est la pourprée ou chévreuse tardive qui ressemble à la chévreuse hâtive pour la figure , mais elle n'est pas cotonneuse comme l'autre. Son rouge est plus foncé , ce qui lui fait donner le nom de pourprée.

La Comt. Ce n'est pas une de ses moindres qualitez d'être tardive. Elle brille presque seule sur la fin de Septembre.

Le Comte. Si elle est accompagnée , elle tire avantage de la comparaison qu'on en fait avec d'autres qui mûrissent difficilement , comme la nivette , la blanche d'andili , l'admirable jaune , la violette ^a tardive , & le pavi de pompone ^b , qui peut aller

^a Ou pê-
che mar-
brée.

^b Ou pa-
vi monf-
trueux.

aller jusqu'en Novembre. Le mois de Sep- LES
tembre mûrit encore quelques prunes esti- FRUITS.
mables , sur-tout la prune de vacances *.

La Comt. Quand les pêches manquent , * Ou
on les remplace quelquefois par un panier prune
de pommes de calville d'été. violette
tardive

Le Comte. Les bonnes pêches de Sep- ou damas
tembre décréditent presque toutes les de Sep-
poires de cette saison. Cependant l'épine tembre.
d'été , non plus que le rouffelet , ne craint Pommes.
point de paroître à côté de la pêche royale
ou de l'admirable.

La fondante de bresse * qui porte mal- * Ou l'in-
à-propos le nom de fondante puisqu'elle connue
ne l'est pas , & le beuré d'Angleterre rem- cheneau.
plissent le mieux qu'elles peuvent , avec
quelques raisins , le vuide qui se trouve
entre les pêches & le beuré.

La Comt. Monsieur le Chevalier peut
mettre parmi ses remarques que c'est du-
rant les premiers jours de Septembre qu'on
colore les fruits par un artifice dont la
pratique est aisée. Quand on veut relever Artifice
le fond peu animé de la poire de saint- pour co-
Germain , de la royale d'hyver , & sur- lorer les
tout du bon chrétien ; on écarte les feuil- poires
les qui leur dérobent le soleil , & l'on d'hyver.
mouille le fruit en y faisant passer par
petits traits d'un bout à l'autre , un pin-
ceau trempé dans de l'eau fraîche. Le soleil

LES FRUITS. recuit cette eau & la convertit , je ne ſçai comment , en un vermillon plein de vivacité.

Octobre. *Le Comte.* Le mois d'Octobre , lorsque l'année eſt favorable , acheve de cuire les ſecondes figues , plus petites à la vérité , mais plus fines encore que les premières : & peut-être ſont-elles avec les melons , ce que l'année a de plus parfait.

Poires d'automne. Parmi les poires dont la récolte eſt fort grande en ce mois , je voudrois me borner à la culture de cinq ou ſix qui ſont fondantes & délicieufes. La première eſt le beuré qu'on diſtingue en beuré gris, beuré rouge , verd , doré. Ces différences proviennent aparemment du ſujet qui porte la greffe & de la nature des pouſſières qui ont fécondé le pepin d'où la greffe eſt provenuë. Les autres ſont la verte-longue *a*, verte-longue ſuiſſe *b* , la bergamote d'automne, la bergamote ſuiſſe, le doynné ou poire de ſaint Michel , & le béſi de la mote. Celle-ci n'eſt bonne qu'en plein vent.

a Ou
moüille
bouche
d'automne.

b Ou
moüille
pana-
chée.

Raiſins.

La Comt. Tous ces fruits & particuliérement la bergamote d'automne ſont très-bons : mais c'eſt un malheur pour eux d'être ſervis auprès du beuré.

Le Comte. On cueille dès la fin d'Août des raiſins déjà mûrs , comme le chaſſelas qui eſt d'une douceur parfaite , le cioutat *c* auſſi

c Ou Rai-
fin d'Au-
triche.

aussi bon que le précédent , & dont la **LES**
 feüille est reconnoissable en ce qu'elle est **FRUITS.**
 découpée comme celle du persil ; les raisins de corinthe tant blanc que violet , espèces de petits raisins sans pepin , dont les grains sont menus & fort ferrez. On cueille aussi en Septembre les muscats de trois espèces , le blanc , le violet , & le rouge , beaux & excélens raisins quand ils mûrissent suffisamment. C'est cependant en Octobre que ces raisins sont communément dans leur grande perfection , aussi-bien que les gennetins , les malvoisies , & le muscat long ou passe-musqué , qui ne réüssit que dans les terres fort chaudes , & dans une année favorable.

Pour aider la maturité de ces raisins dans **Manière**
 les lieux où ils ne sont pas poussez par **de per-**
 un soleil assez vif , dès que les grains en **fection-**
 sont aussi gros que des pois , on prend **ner le**
 soin de les éclaircir avec des ciseaux , & **muscat,**
 de supprimer plusieurs grains pour nourrir les autres. Les raisins entassez sont les plus mauvais , soit pour la table , soit pour faire le vin.

On peut aussi décharger les raisins muscats , & tous les raisins blancs , de quelques-unes de leurs feüilles , & les arroser par dessus pendant la chaleur du soleil. Cette moüillure les attendrit & leur

LES FRUITS. procure une couleur d'ambre qui réjouit la vûë.

Le Chev. Il y a des curieux qui font passer de bonne-heure les jeunes raisins, & d'autres fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où les fruits se fassent au soleil, & se conservent longtemps sans insultes. Mais je crois qu'il y a des manières plus simples pour la conservation des raisins.

La Comt. J'en connois deux dont je me trouve très-bien. L'une est de faire couper de longues branches qui soutiennent plusieurs raisins, & de faire attacher ces branches sur des cerceaux qu'on suspend dans un endroit où l'air ne se renouvelle point : le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses, l'air ne gâte pas le reste du fruit dont on n'a pas besoin.

Manière de conserver long-tems le raisin.

Un autre moyen plus sûr encore, quoiqu'un peu plus embarrassant, est de laisser les raisins sur l'espalier, & de les y tenir durant tout l'hyver enveloppez de deux petits sacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée. C'est une légère dépense & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Aparemment que le raisin
tire

tire encore quelque nourriture de sa tige, LES
 ou ne laisse pas évaporer beaucoup de ses FRUITS.
 sucs. Mais il se trouve garanti sous cette couverture des insultes de la pluie, de la grêle, des oiseaux, des rats, & des petites gelées. Si le froid devient plus fort, on y présente un paillason, & l'on est presque sûr d'avoir de très-beaux muscats ou autres raisins jusqu'après Pâques. Dans les grandes gelées il faut se hâter de tout cueillir.

Le Comte. En Novembre tous les fruits En No-
 à noyau sont disparus : mais la serre alors vembre.
 regorge d'autres fruits qui se préparent & se façonnent peu-à-peu, les uns plutôt, les autres plutôt tard.

La Comt. Ils semblent d'intelligence entr'eux, & on croiroit qu'ils se donnent le mot pour nous servir tour à tour.

Le Comte. Le messire-jean, quoique pierreux, est d'un goût exquis. La poire de vigne*, quoique prompte à mûrir, est * Ou de
 fondante & d'un goût relevé. La dauphi- damoisel-
 ne ou lansac, le sucré verd, la marquise, le ou gri-
 la poire de petitoin ou merveille d'hyver, sebrune.
 sont toutes fondantes & de fort bonne eau. Ce qu'est le beuré en Octobre, la crasane l'est en Novembre : elle tient par tout le premier rang.

La poire de saint-Germain qui de toutes En Dé-
les cembre.

LES FRUITS. les espèces fondantes , a seule le privilège de ne point mollir , prétend faire les honneurs de la table en Décembre.

Poires
d'hyver.

La Comt. La virgouleuse , qui joint la beauté à un goût parfait , se croit plus propre à orner les desserts. L'ambrette , l'épine d'hyver , & l'échasserie ont aussi leurs partisans. Elles ne paroissent guère ensemble avec les précédentes , sans qu'il survienne quelques débats pour le rang. La querelle finit d'ordinaire par les goûter l'une après l'autre , & par rendre justice à toutes.

Le Comte. La loüise-bonne , ne réussit parfaitement qu'en plein vent , sur de vieux arbres & dans des terres sèches. Elle est sans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-sec dure plusieurs mois : il est excéllent cuit.

En Jan-
vier.

La dernière poire fondante & celle qui fait les délices de Janvier & de Février est la poire de colmart.

La Comt. Le franc-réal , la double fleur , la cadillac , la poire de livre peuvent orner les desserts assez long-tems , & ensuite se manger cuits.

Le Comte. Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux , & y développe des sels très-fins & très-savoureux qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud.

N'ou-

N'oublions pas ici la royale d'hyver qui ne mûrit communément qu'en Février, & qui est excélente quand on la cueille sur un vieil arbre en plein vent. C'est une richesse dans un tems où toutes les espèces parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien par sa beauté & par l'excélence de son eau sucrée est la ressource de tout l'hyver. Le bon-chrétien d'Ausck & celui de Touraine ont une finesse de grain qui approche du fondant.

LES
FRUITS.
En Février.

La Comt. Quand le bon-chrétien est trop cassant & d'un grain grossier, on en fait des compotes d'un goût parfait.

Les mois de Mars & d'Avril n'ont point d'autres fonds que cette poire, & les plus belles espèces de pommes qui se mettent en œuvre jusqu'après Pâques, comme le calville blanc & le calville rouge, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or; le fenoüillet gris & le fenoüillet rouge*, & sur-tout la reinette franche & la reinette grise, qui sont les reines des pommes, tant cruës que cuites. La petite pomme d'api réjouit au moins les yeux par la vivacité de ses couleurs, & quelquefois le goût par un suc très-délicat.

* Ou

de bar-
din.

A mesure que nous avançons dans l'hyver, le nombre des bons fruits commence

con-

LES
FRUITS.

considérablement à diminuer : les libéralitez de la nature , & les précautions du jardinier , sont enfin épuisées. Mais lorsque nous vous paroissions pauvres & dénuiez de tout , on ouvre une nouvelle serre que la mere de famille a prise sous sa direction. Elle fait reparoître sur la table la plûpart des fruits que nous venons de nommer : elle fait revivre , en quelque sorte , les faveurs de toutes les saisons.

Fruits
confits. De ces fruits les uns sont confits , les autres sont conservez dans des liqueurs , d'autres sont proprement sechez.

Quand le poids du sucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire , la confiture est plus de garde. Quand le poids du sucre n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit, alors le fruit conserve mieux son goût naturel : mais il dure moins longtemps. On en prévient la corruption par une petite couche de sucre qui se durcit comme du cristal à l'entrée des vases où l'on conserve les confitures. Au lieu de sucre on n'y peut mettre qu'une couche de passée de groseille rouge. Il arrive souvent que la cuisson dégage , je ne sçai comment , le sucre naturel des fruits , & y fait trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis.

L

Le Chev. On l'éprouve bien dans les melades d'abricots & de mirabelles.

LES
FRUITS.

La Comt. Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche, & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucré, conservent très-long-tems leur excéltent goût dans l'eau-de-vie.

Il n'y a presque point de fruit, dont on ne prolonge l'usage en le sechant ou au four sur des claïes, ou au soleil sur des ardoises. Cette seconde façon vaut beaucoup mieux. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer légèrement de sucre, & les garder au sec dans des boîtes. Certains damas noirs se conservent avec la fleur & l'azur dont ils étoient colorez sur l'arbre. Les brugnoles*, les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les rousselets de Reims se séchent proprement sans miel, ni sucre, ni aucuns jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus long-tems. C'est ainsi que la plûpart des beaux fruits se remontrent sous des formes différentes, & souvent avec leur faveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.

Fruits
secs.

* Grosses
prunes
de Pro-
vence.

Le Comte. Ces fruits admirables qui détachez de l'arbre n'avoient que quelques jours de vie, acquièrent par cette demie cuif-

cuisson une consistance qui les rend propres pour les transports. Ils passent alors d'une Province à l'autre.

La Comt. Ne bornons point-là l'éloge des fruits secs. Ils traversent les mers. On les presente devant les Rois. Ils vont faire connoître jusqu'au bout du monde l'excélence de la terre qui les a produits.





LES LEGUMES.

DIXIÈME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **V**ous me ferez plaisir , mon cher Chevalier , de me laisser prendre copie de ce que vous avez mis au net sur le choix des fruits auxquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédécesseur y a mis bien de l'inutile , & parmi le bon il n'y a ni règle , ni succession. Tout le bon y vient à la fois : ensuite je me trouve dépourvu de tout. Ce que vous m'avez montré est un moyen sûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre si important que M. le Comte a vu observer par-tout dans ces beaux potagers , qui depuis la dernière paix ont été si fort du goût des Seigneurs intelligens. C'est la méthode dont nous sommes redevables à Louis XIV.

Le

LES LE. *Le Chev.* N'est-ce pas plutôt à M. de la
GUMES. Quintinye ?

Le Pr. Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paye son talent. Mais quand un Roi caresse un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le développe, & il lui fait faire d'heureux efforts qui servent ensuite aux autres de modèle & de règles. Les grands succès de M. de la Quintinye sont moins dûs à son propre génie, qu'au desir passionné qu'il avoit de plaire à un Monarque plein de goût & au meilleur de tous les maîtres. Ce desir lui a fait trouver l'art du jardinage que ni lui, ni personne ne connoissoit auparavant. Ainsi ce Prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux mêmes dont la mémoire nous est chère par le soin qu'ils ont pris en faisant quelques expéditions dans les païs étrangers, de nous en rapporter de nouvelles espèces de fruits.

Le Chev. Connoissons-nous beaucoup de fruits qui nous aient été procurez de cette façon ?

Le Pr. Vous avez pû voir dans Virgile
Virg. & ailleurs, que les expéditions des Grecs
Georg. 2. en Perse, en Arménie, & en Médie, ont
Plin. hist. procuré à l'Europe le citronnier, l'abrico-
nat. l. 12. tier, & le pêcher. Les guerres des Ro-
& seq. mains

mains sous Lucullus dans le Pont, ont donné lieu à rapporter de Cérasonte à Rome le cérifier qu'on n'y connoissoit pas. Les Princes croisez nous rapportèrent de leurs voyages d'outre-mer dans XII. & XIII. siècles les prunes de Damas & de sainte-Catherine , avec plusieurs sortes de raisins. Mais Loüis XIV. en formant par ses bienfaits M. le Nautre & M. de la Quintinye , a donné des maîtres de jardinage à toute la France : ou plutôt les jardins & le potager de Versailles sont devenus l'école de l'Europe entière.

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature , nous a donné , comme vous le voiez à présent , une guirlande de beaux fruits aussi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui pour n'être pas relevée par des couleurs aussi brillantes , ne laisse pas de plaire par une extrême variété, & par une suite de plantes toujours nouvelles & toujours utiles. Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de Mai , & finissoient aux premiers froids. Aujourd'hui le sage gouvernement du jardinier en fait durer l'usage autant que l'année même, & les fait croître à souhait malgré les feux qui dessèchent la terre , & malgré la gelée qui l'engourdit.

Le

LES
 LE' GU-
 MES.
Plin. hist.
nat. l. 15.
sect. 30.
 Hard.

LES
LE'GU-
MES.

Culture
des légu-
mes.

Le Chev. Cette autre partie du jardinage est-elle difficile ?

Le Pr. La réussite en dépend de plusieurs menuës opérations qui s'apprennent très - promptement par l'usage. Ce feroit perdre tems que de vous en donner des règles. Vous comprenez assez ce que c'est que labourer , fouïller , bêcher , & ameubler la terre. Il ne vous faut plus de dictionnaire pour entendre ce que c'est qu'alligner des planches de légumes , mettre une planche en ados ou en pente , serfouïr ou béquiller la terre avec un fer à deux dents , soit pour ôter les herbes qui apauvrissent les légumes , soit pour ouvrir des passages à l'eau des pluïes & des arrosemens. Personne n'ignore ce que c'est que couvrir de cloches les fraïses , les melons , & tout ce qu'on veut pousser sur couche , ce que c'est que donner de l'air à la cloche en la souïtenant sur une fourchette de bois ; ce que c'est que fouler ou couper le verd des légumes , pour empêcher les feüilles d'enbas de blanchir & de pourrir la racine ; pincer & arrêter ce qui monte trop , en coupant les extrémitez pour faire grossir le reste ; éclaircir ou ôter le trop parmi les melons , les concombres , les raisins , & autres fruits ; lier la chicorée , les chicons , & le celleri pour les faire blanchir ; em-
pail-

pailler les cardons & les artichauts; dresser **LES**
 des couches hautes ; faire des couches **LE GU**
 sourdes ou enfoncées à fleur de terre ; **MES.**
 échauffer une couche , & la réchauffer en
 l'environnant de fumier de cheval tout
 nouveau

Le Chev. J'entens tout ce que ces termes
 signifient : mais voilà bien de l'ouvrage.

Le Pr. Il n'y a rien - là qui doive vous
 effrayer. L'exécution de toutes ces choses
 est la gloire du gargon jardinier. Nous
 vous réservons pour de plus nobles soins.
 Ce sera à vous un jour à diriger le travail
 des autres. Ils vous prêteront leurs bras :
 mais vous serez chargé , s'il vous plaît ,
 d'avoir de l'ordre & de l'esprit pour eux.

Le Chev. Supposons qu'on me confie au
 logis la direction du potager , quelle est
 mon affaire en ce cas ?

Le Pr. Votre objet alors sera de ne lais-
 ser ni aucune partie du potager inutile , ni
 aucune partie de l'année dépourvûë de lé-
 gumes. Dans cette vûë il faut vous apli-
 quer tout particulièrement à connoître en
 quel tems chaque plante potagère peut &
 doit être mise en terre , & combien de
 tems elle y doit demeurer , afin que sça-
 chant le tems où les unes doivent finir &
 être arrachées , vous en fassiez tenir d'au-
 tres toutes prêtes pour les remplacer.

Le

LES
LE'GU-
MES.

Le Chev. Je vois bien que c'est cette connoissance qui régle tout : mais comment y parvenir ? Il y a , ce me semble , des milliers de plantes dans un potager.

Le Pr. C'est une partie de l'histoire naturelle aussi-bien que de l'œconomie , dont l'acquisition est très-aisée & très-importante. Elle est importante. Un gentilhomme se pique de sçavoir ce que c'est que le cacao du Mexique , ou l'aréca des Indiens. Il a bien un autre intérêt à donner à propos des ordres qui l'empêchent de manquer , dans la saison , d'asperges , de petits pois , ou de melons. Cette connoissance est en même-tems très-facile à acquérir.

Division
des plan-
tes pota-
gères.

On peut partager les plantes potagères , les arbres fruitiers mis à part , en sept ou huit classes , qui sont les racines , les verdures , les salades , les fournitures , les plantes fortes , les herbes odoriférantes , les légumes proprement dits , & les fruits potagers , ou les fruits de terre.

Le Chev. Qu'entendez-vous , je vous prie , par légumes proprement dits ?

Le Pr. On ne devoit régulièrement apeler légumes que les graines qu'on recueille dans des cosses , comme pois , fèves , lentilles , haricots , lupins. Mais l'usage étend ce nom aux racines mêmes , & à la plûpart des plantes potagères.

Le

Le Chev. Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles sont celles dont on fait le plus d'usage, & dans quels tems les plante-t-on ?

Le Pr. Les racines sont les falsifis, les carottes, les panais, les chérus, les raves, les bete-raves, les navets, & quelques autres. LES LE²
GUMES.
Cercifi
ou falsifi.

Le falsifi est de deux sortes, le commun & celui d'Espagne, ou scorfonère, qui grossit davantage & est plus estimé que le commun. On sème la scorfonère au printems & au mois d'Août. Elle demeure deux ans en terre : mais on en sème une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le falsifi commun se sème au printems, & ne dure que jusqu'au Carême de l'année suivante. Ces racines, & généralement toutes les racines potagères, se plaisent dans une terre un peu grasse, mais extrêmement douce & ameublée : sinon, la résistance des masses de terre trop liées les fait fourcher : ce qui en ôte tout le mérite.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges, & violettes, se sèment en Avril, ou un peu plutôt, dans une terre légère & sablonneuse, mais un peu humectée. On a soin de les sarcler, de crainte que les autres herbes ne les apauvrissent ;

**LES LE-
GUMES.** & de les éclaircir comme les falfifis pour les fortifier. On peut en racourcir le verd qui épuiferoit la racine , ou l'altéreroit en fe pourriffant faute d'air. On leve ces racines avant l'hyver , & on les conſerve en les enterrant fort près l'une de l'autre.

Chéruiſ. Le chéruiſ ſe ſème & ſe plante fort dru , parce qu'il groſſit peu. On ne le conſerve que juſqu'au Carême.

Navets. Les navets ſe ſèment au printems pour en avoir en été. On en ſème en Août , qu'on recueille de même deux mois après. On les conſerve à l'abri & au ſec , mais par tas & ſans grande précaution durant tout l'hyver. Les petits navets de Champagne ſont les plus eſtimez : mais ſemez ailleurs ils n'ont plus le même goût.

**Raves ou
raiſorts.** Les raves veulent la terre la plus douce & de fréquens arroſemens. On les ſème & on les élève ſur couche dès le mois de Décembre en les couvrant. Elles ne ſont que cinq ou ſix ſemaines en terre , & on en reſſème entre les rayons de laitues & de chicorées , pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainſi une double moiſſon.

La bete-rave , comme les falfifis , les carottes , les panais , & les raves , ne ſe multiplie que de graine. On la ſème & on la tranſplante au printems. On la leve avant
la

la gelée , pour la conserver dans le sable à couvert.

LES LÉ-
GUMES.

Les taupinambours ou poires de terre sont des excrescences ou des tubercules qu'on détache des racines d'une plante fort haute qui nous a été apportée de la partie du Brésil où demeurent les peuples nommez Taupinambours. D'autres disent qu'elle vient de Canada. On la multiplie de plants enracinez. Ces poires sont bonnes cuites , & tiennent du goût de l'artichaut.

Taupi-
nam-
bours.

Les truffes rouges ou pommes de terre sont différentes. C'est une masse charnuë qui végète sous terre dans les endroits crevassez & sablonneux. La truffe ne pousse ni tiges , ni racines.

Truffes
rouges.

Le Chev. Par quels moyens peut-elle donc tirer des suc de la terre , & grossir ?

Le Pr. Elle se nourrit par ses pores comme les plantes marines. Après avoir grossi plus ou moins , elle se dessèche & se perpétuë par ses petites graines qui sont imperceptibles. Les cochons sont fort avides de la truffe : quand ils en trouvent en fouillant la terre , ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le berger. Celui-ci les écarte d'un coup de houlette , & réserve cette trouvaille pour les tables les plus délicates.

**LES LE-
GUMES.** Ce que je vous dirai des verdures ne
chargera pas vos tablettes plus que ce qui
vient d'être dit des racines. Les verdures
**Les Ver-
dures.** ou herbes de cuisine , sont l'oseille , la
poirée , le persil , & les autres qui vous
sont assez connus.

Oseille. L'oseille , tant la pointuë que la ronde
se peut multiplier de touffes éclatées , ou
de graines qu'on sème depuis Mars jus-
qu'en Septembre. Une planche d'oseille
se coupe durant six ans , pourvû qu'on la
nourrisse de tems en tems de quelques
pouces de terreau & de terre de sentier.
Mais la meilleure pratique est de la semer
tous les ans au printems.

Arroche. L'arroche ou bonne-dame se sème au
printems & passe assez vite. Elle sert à do-
rer les potages , & faire certaines farces
fort estimées. On la sème tous les mois.

Poirée. La poirée ou bete - blonde se sème en
Mars. On la coupe pour l'usage journalier , & elle repousse comme l'oseille. Ce
qu'on en transplante se conserve aisément
malgré la gelée , & donne des cardes sur
la fin du printems suivant.

Le Chev. Pourquoi , je vous prie , met-
on ordinairement plusieurs pieds de poi-
rée dans les plants d'artichauts ? Est-ce
pour les y faire blanchir à l'ombre ?

Le Pr. C'est pour donner le change aux
mulots ,

mulots , qui épargnent les artichauts en Les Le?
 exerçant leurs dents sur les pieds de poi- GUMES.
 rée qui sont plus tendres , & qu'on leur
 abandonne sans regret.

On fait des boüillons amers , mais salu- Buglose.
 taires , & souvent préférables aux remé- Alleluya.
 des étrangers , avec la bourache & la bu- Bourache
 glose. L'alleluya est plus rafraîchissant :
 c'est une espèce de tréfle qui se multiplie
 de brins enracinez. Ces trois plantes po-
 tagères se peuvent multiplier de graine
 en tel tems qu'on veut.

Le persil , tant le commun que le frisé , Persil.
 & le persil de Macédoine, qui est plus aro-
 matique que les deux autres , nous ser-
 vent par leurs feüilles & par leurs racines.
 On sème le persil au printems. Son feüil-
 lage repousse après avoir été coupé. On
 peut faire blanchir le persil de Macédoine
 pour en faire des salades d'hyver , com-
 me on en fait avec le céleri qui paroît être
 une quatrième espèce de persil.

Les épinars se sèment en Août & en Epinars.
 Septembre dans une terre fort amendée.
 Les premiers semez donnent sur la fin de
 l'automne & jusqu'en hyver. Les autres
 qu'on conserve tout l'hyver sont la manne
 du Carême.

Les choux dont chacun connoît assez Choux,
 les espèces & l'utilité, se sèment au prin-

LES LÉGUMES. tems & plusieurs mois de suite , pour en avoir en différentes saisons. Ceux qu'on sème en automne se transplantent dès l'automne en pépinière , c'est-à-dire , fort serrés , pour ne pas employer inutilement un grand terrain tant que leur feuillage s'étend peu. On les transpose une seconde fois quand ils sont forts , & on les espace alors selon la largeur qu'ils doivent prendre. On les arrache de terre avant l'hiver , & on les conserve attachez la racine en haut , ou plutôt la racine enfoncée dans le sable. On peut ainsi en avoir presque toute l'année.

Choux-fleurs. Les choux-fleurs , dont la bonne graine vient de Chypre , se sèment & se conservent comme les choux ordinaires. Mais si au mois d'Août ou de Septembre on sème les choux-fleurs dans des baquets pour les mettre à couvert & pour les transplanter au printemps , on jouit par ce moyen dès avant les chaleurs , & durant toute l'année , de ce délicieux légume qui étoit autrefois une rareté sur la fin de l'automne.

Brocolis. Les brocolis ou les petites branches qui renaissent sur les tiges des choux qu'on a coupez , sont de service dans bien des ragoûts sur les meilleures tables. C'est une imitation du chou broccoli si vanté chez les Italiens.

Passons

Passons aux salades qui sont toujours
 partie de la bonne chère. Quoiqu'on fasse
 à la cuisine cent différens usages des lai-
 tuës, des chicorées & du céleri, ces her-
 bes sont le fond principal des salades,
 dont il est aisé d'être toujours pourvû par
 la manière de les semer de quinze jours
 en quinze jours, & par l'inégalité même
 des accroissemens de chaque espèce. Les
 laitues seules se relayent durant six mois
 & plus, pour nous rafraîchir tour à tour.
 Les laitues à coquille, & celles de la pas-
 sion, résistent à la gelée, sur-tout si on a
 pris soin en automne de les placer sous un
 bon aspect & sur un ados : elles commen-
 ceront à pommer dès le mois de Mars.
 La petite crêpe & la grosse ne tardent pas
 à pommer sur couche & sous cloche, &
 peuvent même être de service avant les
 précédentes. La laitue royale, la Saint-
 Germain, la grosse-blonde, la blonde de
 Mets, & sur-tout la laitue George replan-
 tées en pleine terre, pomment à souhait
 jusqu'aux grandes chaleurs. On sème pour
 l'été les laitues de Boulogne & de Gènes,
 blondes, rousses, vertes, rouges, & toutes
 celles qui ne montent pas facilement. On
 les lie quelquefois pour les faire mieux
 pommer. Les laitues de Perpignan & de
 la passion réussissent encore en automne.

LES LE-
 GUMES.
 Les sala-
 des.

Laituës.

LES LE' GUMES. L'hyver se félicite d'en recueillir les restes, ou même de moissonner en herbes les nouvelles venuës dont il envie la jouïssance au printems.

Chicons. Les chicons ou laitües Romaines qu'on a de même semées & liées à propos, peuvent souvent en été prendre la place des laitües, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vîte.

Chicorée. Cette moisson n'est pas finie, que celle de la chicorée & du céleri commence & continuëra tout l'hyver. On sème la chicorée dès le mois de Mars & jusqu'en Juillet. On la replante au large en différens tems, puis on la lie pour la faire blanchir : & quand on n'a point de ferre pour la conserver dans le sable, on l'arrache, & on en place plusieurs pieds ferrez les uns contre les autres en terre, à la profondeur de quatre ou cinq doigts. On couvre le tout de fumier sec. Mais il faut aërer les têtes, en écartant le fumier dans les beaux jours pour empêcher la pourriture.

Céleri. Le céleri se sème dès le printems. On le transplante dans des rayons un peu profonds : & lorsqu'il est fort, on le butte en amoncelant la terre à ses côtez jusqu'au haut des feüilles qu'on coupe. Il blanchit au bout d'un mois. On le conserve en terre où il continuë à blanchir si la lumière n'y entre point. La

La chicorée sauvage qui est utile par ses racines & par son feuillage , se sème de quinze jours en quinze jours depuis la fin de Février. Par-là on peut en avoir tous-jours de tendre pour les salades vertes qui sont fort estimées. On la fait blanchir pour l'hyver : & pourvû que la racine soit en terre ou dans le sable, on la coupe jusqu'à trois ou quatre fois.

LES LE-
GUMES.
Chicorée
sauvage.

Avec les salades il faut vous livrer les fournitures , ou certaines herbes qu'on y mélange modérément. Les unes sont de tous les tems , comme la pimprenelle & le cerfeuil , tant le commun qui se sème tous les quinze jours, depuis l'évrier jusqu'en Septembre, que le cerfeuil musqué qui demeure en place sans craindre la gelée : les autres varient selon les saisons , comme le pourpier verd , qu'on sème sur couche & sous cloches en Février; le pourpier doré qu'on sème sur planche au mois de Mai : le cresson alénois qu'on sème tous les huit jours pendant l'été ; le cresson d'eau qu'on ne recueille pas dans le potager , mais au bord des ruisseaux & des fontaines ; les mâches & les raiponses qu'on peut semer dans le potager , ou faire cueillir dans les terres à bled où elles se sement tous les ans d'elles-mêmes.

Les four-
nitures.

Pimpre-
nelle.
Cerfeuil.

Pourpier.

Nature
ou cresson.

Mâches.
Raiponses.

* Leshes
bes fines
& odori-
férantes.

* Il faut être encore plus retenu dans

**LES LE-
GUMES.**

l'usage des herbes fines & odoriférantes, telles que sont l'estragon, le baume ordinaire, le baume citronné, la civette d'Angleterre ou apéritif, le cocq, l'anis, le fenouil, la petite mélisse ou citronnelle, le basilic & la roquette.

Bordures

C'est avec plusieurs de ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrez, & on leur associe pour divers usages le thim, l'hyssope, la sauge, la lavande, la marjolaine, l'absinthe, la camomille, la ruë, les violettes, & la farriette : on peut ranger celle ci auprès des poids & des fèves auxquels elle servira d'affaisonnement avec quelques laitues.

**Salades
d'herbes
confites.**

Pour n'être pas exposé à la rigueur de certains hyvers, ou même pour ménager d'agréables changemens, on prépare de bonne-heure de quoi joindre des salades cuites ou confites aux salades d'herbes cruës. On les compose d'oignons de Catalogne ou d'autres oignons blancs, de bete-raves cuites, de céleri cuit, de pointes d'asperges cuites, de plusieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme sont les cornichons ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui sont des fleurs non épanouies, du cresson du Pérou, aujourd'hui fort commun, la cristemarine qu'on tire du voisinage de la mer, &

& les câpres qui font, non les fruits, mais LES LE-
 les boutons du câprier, & qui laissés GUMES.
 quelque peu plus long-tems sur l'arbre,
 feroient devenus fleurs, & enfin fruits.
 Le câprier se plaît dans les décombres &
 dans les crevasses des murailles.

La plupart des légumes étant assez in- Les plan-
 sipides, on les relève par le secours des tes bul-
 plantes fortes, qui par leur sel volatil & beufes.
 piquant en font comme l'assaisonnement
 naturel. Elles tiennent toutes de la nature
 de l'oignon qui est la plus estimée d'entre
 elles. Les autres sont le poireau, la cibou-
 le, l'échalotte, & la rocamboule. L'ail a de
 quoi contenter le palais le plus difficile à
 émouvoir. La campagne en fait grand
 usage, & on pourroit l'appeler la théria-
 que des païsans.

Le Chev. C'est un vrai poison pour d'au- Galiens
 tres. Horace qui en avoit trouvé dans un
 ragoût à la table de Mécène, crut avoir
 dans le corps tous les poisons de la Col-
 chide.

Le Pr. Il se soulagea bien en donnant à Epod. od.
 l'ail toutes les malédictions que vous savez. 3.

Le Chev. J'ai interrompu la culture des
 plantes fortes.

Le Pr. Les poireaux se sèment au prin-
 tems. On les transplante afin qu'ils gros-
 sissent étant mis plus au large. On les ar-

L 6 rache

LES LÉGUMES. rache avant l'hyver , & on les conserve tant qu'on veut , ou en les mettant dans le sable de la serre , en les rangeant en terre les uns contre les autres sous de grand fumier sec.

Les oignons se sèment & quelquefois se transplantent. On les foule au commencement de Septembre , pour leur donner plus de ventre , & on les conserve à couvert de l'humidité & de la gelée. On peut aussi en semer en Septembre , & les transplanter au printems pour en avoir de bonne-heure.

Les vrais légumes qui sont les fèves, les haricots , & les pois , dont les espèces varient beaucoup , réussissent généralement mieux dans la terre légère & sablonneuse que dans la forte. La plupart demandent le secours des rames & beaucoup d'air entre deux routes , pour pouvoir donner abondamment. On a soin de pincer ou de rogner les fèves , pour fortifier la tige & les cosses en retranchant le montant. On ôte par le même moyen une légion de pucerons qui s'attachent vers le haut où le verd est plus tendre. En semant les pois de mois en mois , & même dès l'hyver , on en a de nouveaux presque d'un bout de l'année à l'autre , & sans difficulté jusqu'à la fin d'Octobre. On sèche le reste pour l'hyver.

Le

Le potager , après toute cette multitude de racines , d'herbes , & de légumes qu'il nous prodigue , met le comble à ses libéralitez par les fruits de terre , plus estimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre , ou qui viennent à platte terre , sont les melons , les concombres , les potirons , & autres courges. On peut mettre à leur suite les asperges , quoique ce soit des tiges , les artichauts , quoiqu'ils soient le calice d'une fleur , & les cardes , quoique ce soit des côtes de feuilles. Nous n'ajouterons pas ici les groseilles de trois ou quatre espèces , ni les framboises , non plus que les fraises , que nous avons rangées ailleurs parmi les véritables fruits.

LES LÉGUMES.

Les fruits de terre.

Commençons par les asperges , dont la première culture est un peu longue. Mais s'il en coûte d'abord de la patience & des soins , un plan d'asperges vous récompense vingt & vingt-cinq ans de suite , quelquefois plus. On n'attend pas qu'il soit épuisé pour en faire un autre : & on fait celui-ci dans un endroit où il n'y ait pas eu d'asperges , afin que celles qu'on y plantera trouvent plus abondamment les sucs qui leur conviennent.

Asperges

Le Chev. Puisqu'un plan d'asperges est d'un si bon revenu , vous voudrez bien m'a-

m'a-

LES LE-GUMES. m'apprendre comment on le dresse. Je prens goût à la Philosophie pratique.

Manière de faire un beau plan d'asperges. *Le Pr.* Un nouveau plan se peut faire de graine : mais on avance beaucoup en le faisant plutôt de pieds enracinez de deux ans. On les plante sur deux lignes seulement dans des planches de trois pieds & demi de large : le sentier qui sépare les planches doit être de deux pieds. On pratique le long des lignes des trous de quinze à seize pouces de diamettre sur quatre de profondeur , & disposez en quinconge. On laisse au milieu de chaque ouverture un petit monticule pour y asséoir une touffe composée de deux pieds de jeunes asperges. Le Jardinier les tient assujetties d'une main , pour en étendre circulairement les racines de l'autre main : puis il les couvre de terre , en y appuyant successivement par-tout , de crainte qu'il n'y reste aucun vuide : il acheve ainsi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent basses & enfoncées d'un pied au-dessous du niveau des allées. La terre qui en a été retirée avant que d'y planter demeure amoncelée & entassée en dos-d'âne sur le sentier , d'où on la rejettera peu à peu & d'année en année dans la planche qui reviendra ainsi au niveau du sentier. On terrotte les asperges de deux ans en deux ans ,

ans , & on recouvre le terreau de la terre LES LE-
GUMES.
du sentier. Quatre ans après qu'on a plan-
té , on pourra cuëillir de belles asperges.
Alors on retournera le vieux plan pour
en faire un tout autre usage.

Le Chev. Ce n'est , ce me semble , qu'au
mois d'Avril que l'asperge commence à
donner. Comment donc peut-on parvenir
à en avoir , comme on fait , de très-ten-
dres dès le mois de Janvier ?

Le Pr. On en avance la joiïissance par Asperges
hâtives.
le sacrifice qu'on fait de quelques plan-
ches. Dès le mois de Novembre on retire
toute la terre des sentiers qui séparent les
planches , & on emplit cette ouverture à
la profondeur de trois pieds sur deux ou un
peu plus de large , de fumier de cheval tout
nouveau. On élève ce fumier de dix-huit
pouces au-dessus du niveau. Lorsque les
premières asperges commencent à mon-
ter à l'aide de cette chaleur , on les couvre
de cloches , au travers desquelles la lumié-
re les colore du plus beau verd. Il faut cou-
vrir ces cloches du fumier sec pendant la
gelée , & lorsqu'il neige emporter le fu-
mier avec la neige qui refroidiroit tout.
Le fumier sec qu'on y raporte doit cou-
vrir ou toucher immédiatement les clo-
ches & non les asperges , parce qu'au lieu
de verdir elles blanchiroient sous la paille.
En

LES L'ÉCUMES. En renouvelant ensuite, ou en tout ou en partie, le fumier des sentiers qui s'abaisse en s'éteignant, on réussit à coup sûr à avoir des asperges fort vertes dès le mois de Janvier. La récolte continuëra un mois ou six semaines dans chaque planche, & se renouvellera si on renouvelle les réchauf-femens, jusqu'à ce qu'un autre plan fournisse son fruit sans efforts au retour du printems. Les planches qu'on a poussées par cette chaleur artificielle ont besoin de quatre ans pour se rétablir, & pourront encore alors souffrir une seconde & dernière opération.

**Arti-
chaut.**

La culture des artichauts est plus aisée. Tout s'y réduit à les loger dans un excellent fonds qu'on engraisse le plus qu'il est possible; à planter en échiquier les œilletons qu'on a détachés des plus forts pieds avec un peu de racines; à les espacer de trois pieds ou plus si la terre est forte, afin qu'ils aient plus de place pour étendre en liberté leur large feuillage; enfin à les garantir de la gelée en les butant, c'est-à-dire, en amassant la terre au tour de leurs feuilles racourcies, ou en couvrant le tout de long fumier sec. Les bons œilletons sont blancs à l'endroit où tiennent les racines. On fait une pépinière des médiocres, pour remplir au besoin ce qui périclit.

La

La tige qui s'est fortifiée, & qu'on a arrêté en automne, donne du fruit au printemps. Ce qui a été planté au printemps en doit donner en automne. La tige qui commence au printemps à montrer son fruit, étant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en Septembre. On se règle sur ces observations pour s'assurer deux récoltes.

LES LE-
GUMES.

Le Chev. La récolte peut donc être double dans un même plan. Il ne faudra qu'en laisser monter une partie au printemps, & arrêter l'autre qui se réservera pour l'automne.

Le Pr. C'est la précaution qu'on peut prendre quand on n'a pas deux plans séparés. Les artichauts de la seconde récolte, & sur-tout les violets, dépouillez de leurs feuilles, sechez & enfilez par manière de chapelets, avec une feuille de papier entre deux, se conservent au sec tout l'hiver, pour être, avec les champignons, la fourniture des tourtes & des ragoûts.

Le Chev. Quelle est la durée d'un bon plan ?

Le Pr. Elle n'est guères que de quatre ans : mais on en renouvelle une partie tous les ans, ainsi la jouissance n'est pas interrompue ; & ce qu'on détruit a encore son utilité. On assemble les feuilles des artichauts qu'on veut remplacer. On les
lie,

LES LE- GUMES. lie , & on les empaille sans leur donner aucun air que par le haut. Ils blanchissent comme des cardons d'Espagne , dont le gouvernement est à peu près le même. On conserve tout l'hyver dans le fable de la ferre ces grands paquets de feuilles parfaitement blanchies & dépouillées de toute leur amertume.

Le Chev. Venons , je vous prie , à la culture du melon.

Concom- bres. *Le Pr.* Vous laissez-là le concombre , la citrouille , & le potiron. Ne les méprions pas. On en fait des potages , des ragoûts , du pain , & des remèdes. La culture en est entièrement semblable à celle du melon , si ce n'est qu'on ne les taille pas avec tant de précaution.

Culture du melon.

Le melon est une des plus parfaites productions du potager , & un des plus délicieux rafraîchissemens que la nature , toujours attentive à nos besoins , nous ait préparés durant les grandes chaleurs. Pour l'élever à souhait , on choisit l'aspect du midi & un bon abri , qu'on fortifie avec des brises-vents de paille. On met les couches à un pied près l'une de l'autre pour les échauffer , en remplissant de tems en tems de fumier nouveau l'intervalle qui les sépare. On étend sur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau qu'on peut utilement

lement mêler de sable noir. Mais point de LES LE-
 terre franche : elle y feroit nuisible. On GUMES.

féme les melons dès le mois de Février ,
 fans en tremper la graine ni dans le vin , ni
 dans le sucre. On ne le feroit qu'à l'imita-
 tion de ceux que les Jardiniers ont dupez.
 On féme en mettant les graines quatre à
 quatre dans des trous alignez & distans
 de deux doigts. Rien n'empêche de semer
 quelques menuës salades entre ces lignes.

Quand les jeunes melons ont quelques
 feüilles , on les transplante sur une autre
 couche , en les mettant à cinq ou six sous
 chaque cloche , qu'on couvre de paillassons
 pour les garantir de la gelée ou du
 hâle qui les rotiroit. Si la couche est trop
 ardente , on y enfonce un bâton de loin
 à loin , pour former autant de soupiraux
 par où la chaleur excessive s'évapore.
 Quand ils deviennent forts , on les tire
 de cette pepinière , pour les transplanter
 à l'aise sur une troisième couche avec leur
 motte , à deux pieds près l'un de l'autre.
 On peut arrêter le montant & le trop de
 jets pour fortifier le reste. Mais c'est une
 pratique plutôt pernicieuse qu'utile d'a-
 battre dans les commencemens les deux
 feüilles feminales , & par la suite les fleurs
 mâles , qu'on apelle , mal-à-propos , faus-
 ses-fleurs. Ces pièces n'ont pas été mises
 inutile-

LES LE- GUMES. inutilement dans la plante. Vous sçavez qu'elles lui rendent des services importants, après lesquels étant devenu inutiles, elles se fannent d'elles-mêmes, sans que l'homme se mette en peine de secourir la nature, ou de la réformer comme si elle s'étoit trompée.

*Voyez la
premiere
Partie ,
Entretien
XIV.*

Le Chev. Mais n'est-ce pas à peu près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits sur un arbre, & qu'on ôte le trop ?

Le Pr. Il n'y a là aucune réforme. L'homme est maître d'opter ; & s'il aime mieux un petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut sans desordre engraisser les uns par le retranchement des autres. C'est aussi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on est sûr d'en avoir deux ou trois bien formez sur une tige, on peut supprimer tout le reste pour embellir le peu qu'on a trié sur le tout.

Dès que les nuits sont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arrosemens fréquens avancent tout. Quand le melon est gros comme le poing, on réduit les arrosemens à un seul en trois jours. Est-il enfin parvenu à sa grosseur ? alors on ne l'arrose plus ; l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus sucré, que

que si la sève en étoit délayée de beaucoup d'eau, [LES LÉGUMES.]

Le Chev. Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un bien petit espace de terre.

Le Pr. Ce que j'y admire le plus, n'est pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la sage distribution qui a été faite de toutes ces productions selon les besoins des saisons & des climats. Durant l'hyver, lorsque la terre se repose & cesse de produire pour recouvrer de nouveaux suc, nous jouïssons d'une ample provision, tant de fruits que de légumes fermes & capables de durer longtemps. Pendant l'été la terre varie tous les jours ses libéralitez : & à mesure que le soleil agit plus fortement sur nous, elle semble attentive à nous donner des fruits rafraîchissans, comme sont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches, & les poires fondantes. La même convenance que je trouve entre les fruits & les saisons, je la trouve entre les fruits & les climats. A mesure qu'on avance vers ces régions dont les habitans voyent le soleil passer & repasser sur leur tête, j'y trouve de toute part des fruits, non-seulement fondans comme le melon ; mais glacez, acides, & pleins d'une eau propre à humecter

Raison
de la va-
riété des
fruits se-
lon les
saisons &
climats.

LES LE^g meêter leur sang trop raréfié. Tels sont les
 GUMES. limons , les citrons , les oranges , les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat , je commence à y trouver la vigne , & je m'aperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir suffisamment , pour fournir aux habitans de la Zone tempérée , & aux peuples Septentrionaux , dont le sang est épaissi par le froid , une liqueur spiritueuse , & propre à résister au poids d'un air trop engourdi.

Le Chev. Mais cette libéralité de la nature ne seroit-elle pas plus digne de notre reconnoissance , si elle alloit jusqu'à donner toutes sortes de fruits à toutes sortes de saisons & de païs ?

Le Pr. L'auteur de la nature n'est pas seulement libéral : il est en même-tems œconome. Si sa libéralité n'avoit ni règles ni bornes , les plus grands desordres en feroient la suite : au lieu que de son œconomie il résulte des biens infinis sur toute la société. Par-là l'homme se trouve dans la nécessité d'un exercice continuel. On lui a épargné une multitude de vices , en lui épargnant la fainéantise : & non-seulement il se voit obligé de travailler pour vivre : mais la distribution des fruits de la terre est telle , que pour y avoir part , il faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus &

& tous les talens qu'il a reçûs. Le refus qui LES LE^{rs}
GUMES.
a été fait à un païs de certains avantages accordez à un autre , occasionne des besoins , des desirs , des efforts. Les commoditez propres & particulières à chaque Province , en mettent les habitans dans la dépendance les uns des autres. Leurs besoins deviennent autant de liens qui les unissent & qui rapprochent les païs les plus éloignez par le transport & par la communication de leurs productions respectives. L'agriculture & le commerce , qui sont les deux mobiles de la société , donnent lieu aux hommes d'exercer leur prudence dans le discernement des tems , des ouvrages , des marchandises , & des occasions ; leur patience dans les travaux ; leur fidélité dans les échanges ; leur œconomie dans l'usage des choses qu'ils n'ont pas toujours à souhait.

La même vûë paroît dans l'inégalité des saisons. Dans de certains mois de l'année , l'homme fait sur-tout usage de sa force & de ses bras. Il faut labourer , planter , semer , herfer , replanter , sarcler , cueillir , vendre. Il a souvent la plupart de ces choses à faire à la fois. Dans un autre tems il fait usage de sa prévoyance : il sauve , il enleve ce qu'il peut à la malignité des vents , & à la rigueur de la mauvaise saison.

LES LE' son. Il renferme, il arrange, il entretient :
GUMES. il fait à loisir les préparatifs nécessaires pour l'année suivante. Par des exercices modérez , qui lui tiennent lieu de repos , il se met en état de recommencer au printemps les plus forts travaux.

C'est ainsi que Dieu a voulu honorer l'homme , & l'associer , si cela se peut dire , à ses opérations. Il l'évertuë & l'intéresse puissamment , en le laissant jouir de ce qu'il cultive , ou de ce qu'il cherche ; & en le mettant dans la nécessité ou de manquer de bien des choses , quand il ne se les procure pas ; ou de les voir dégénérer & périr dès qu'il en néglige la culture.





L E

LABOURAGE.

ONZIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **P**uisque nous nous trouvons seuls ces jours-ci , nous pourrions, sans incommoder personne, allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.

Le Chev. Voyons aujourd'hui la campagne. Allons tout à l'avanture : nous ne pouvons que bien tomber.

Le Pr. Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. C'est un autre jardin , & d'un goût fort différent de celui que nous quittons.

Le Chev. Il doit vous plaire : il est dans la plus parfaite simplicité.

Le Pr. Cette culture , toute unie qu'elle est , a coûté plus de peines que celle du plus beau parterre.

Tome II.

M

Le

LE LA- *Le Chev.* Voilà des Laboureurs qui
BOURAGE. avec six chevaux avancent fort lente-
ment. Voyez, je vous prie, quelles mas-
ses de terre ils ont à renverser. Pourront-
ils semer là-dedans ?

Le Pr. On n'y sèmera pas si-tôt : ce ne
fera qu'au mois de Septembre, & après y
avoir fait repasser la charuë.

Le Chev. Le travail de ces pauvres gens
est bien rude. Ils me font compassion.

Le Pr. Vous avez bien raison d'être sen-
sible à leurs peines : mais nous sommes
plus à plaindre qu'eux quand nous som-
mes desœuvrez. Ils sont dans l'ordre.

Le Chev. Il est vrai : mais il y a dans
cet ordre quelque chose qui m'étonne &
m'embarrasse. Quand je cultive une fleur,
ce n'est qu'un jeu pour moi : mais quand
il faut faire venir le bled, c'est une fati-
gue extrême. Ne faudroit-il pas que ce
fût tout le contraire ? Je vous en fais ju-
ge. Qu'il en coûte pour avoir des jon-
quilles ou des œillets, à la bonne-heure :
en aura qui voudra : mais pour avoir du
pain, il faudroit, ce me semble, qu'il
n'en coûtât rien.

Le Pr. Voilà ce que l'amour du repos
nous suggère tout naturellement. Mais si
c'est justement ce repos que l'Auteur de la
nature a voulu écarter, aurez-vous à vous
plain-

plaindre ? Nous sommes son ouvrage, & LE LA-
il l'a réglé comme il a voulu. Entrevoyons BOURAGE.
au moins la sagesse de ses vûës. Les fleurs
& les fruits, l'agréable & le nécessaire,
tout est accordé au travail, comme tout
est refusé à l'indolence. Mais il y a une
différence extrême entre le travail qui
produit à l'homme les choses qui ne sont
que délectables, & le travail qui lui four-
nit son pain. Le premier est libre & com-
munément peu pénible. Le second est in-
dispensable & fatigant. Pour avoir des
fleurs, & même un assez grand nombre
de beaux fruits, la Providence n'a pas
voulu qu'il en coûtât beaucoup à l'hom-
me. Le principal mérite de ce bienfait
consiste dans l'agrément & les délices : el-
le auroit en quelque sorte affoibli la grace
de son présent, si elle en avoit fait dépendre
l'acquisition, d'un travail rude : &
l'homme se seroit tout naturellement por-
té à renoncer à un plaisir peu nécessaire,
s'il eût fallu se le procurer à force de fati-
gues & de sueurs. La culture des fleurs, &
même de la plupart des fruits, est donc
pour l'homme une occupation amusante,
& une curiosité ingénieuse, qui demande
moins de force que d'industrie. Elle est
moins un travail pour lui qu'un détasse-
ment après son travail : & d'ailleurs l'hom-

LE LA- me se trouve , à cet égard , entièrement
BOURAGE. maître d'opter.

Il n'en est pas de même des légumes & de la verdure dont il se nourrit , ni du pain qui fait son principal soutien. Il n'a pas été laissé sur ce point dans la même in-

Le tra- différence , & ce nécessaire lui coûte un
vail né- sérieux travail : il n'y parvient que par des
cessaire , efforts assidus , & qu'à la sueur de son visa-
comme ge. La Providence en un mot lui a rendu
le pain. le travail aussi nécessaire que le pain , aussi
intéressant que la vie même.

Fécondi- Mais ce travail , quoiqu'il en coûte , ne
té de la va pas jusqu'à l'accabler. La terre qui a
terre. besoin d'être aidée de sa main , l'encou-
rage par la récompense qu'elle accorde

Cic. de se- fidèlement à ses soins. Tout ce qu'il lui
nest. prête , elle le lui rend avec une usure in-
croyable , & elle multiplie les grains qu'elle
reçoit , à proportion de l'assiduité & de
l'industrie qu'il apporte à la cultiver. Elle
n'est point sujette aux affoiblissements
qu'amène la multitude des années. Depuis
une longue suite de siècles elle n'a point
manqué de reprendre d'année en année
les agrémens & la vigueur d'une vive
jeunesse ; & après qu'elle a enfanté les
moissons les plus abondantes , le repos
d'un an ou seulement d'un hyver , suffit
pour réparer toutes ses pertes.

Le Chev. Je m'étois trompé, & je LE LA-
BOURAGE.
comprends à présent, que pour faire tra-
vailler l'homme, il n'y avoit point de
moyen plus sûr que le besoin. Mais ce que
vous dites, Monsieur, de l'extrême fé-
condité de la terre, se trouve-t-il exacte-
ment vrai ? Il y a bien des terres dont il
seroit impossible de tirer du bled.

Le Pr. Toutes sortes de terres ne peu- Variété
des terres
relative à
celle des
grains.
vent pas produire toutes sortes de grains :
je l'avouë. Il en est de sablonneuses ou de
si légères, que tous les suc que l'air y dé-
pose s'en évaporent fort vite : & le bled
qui veut une nourriture forte, n'y trouve
pas de quoi subsister. Il est au contraire
des terres fortes & argilleuses que pres-
qu'aucune semence ne peut percer. Il en
est d'autres enfin qui tiennent un milieu
plus ou moins juste entre ces deux quali-
tez, & qui sont propres pour différentes
productions, selon qu'elles approchent ou
de la nature du sable, ou de la nature de
l'argille.

Cette variété de terres a son but : elle
est visiblement relative à la variété des
grains, dont les uns demandent une terre
légère ; d'autres une terre grasse ; d'autres
enfin une terre moyenne.

En voulant que le bled fût le soutien de
la vie des hommes, le Créateur ne les a

LE LA- pas réduits à un étroit nécessaire. Il en a
 ROUSAGE. multiplié les espèces, telles que sont le froment, le ségle, le ris, le millet, l'orge, l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois, & beaucoup d'autres. Toutes ces sortes de grains ont leur utilité & leur propriété, dont l'homme est toujours la fin. Les uns sont destinez pour le nourrir lui-même. Les autres le sont pour la subsistance des bêtes qui le servent, ou pour engraisser celles qui le nourrissent. Ces grains lui fournissent encore des tisanes, dont la plus ordinaire & la plus nourrissante, qui est la bière, imite la force du vin, & en tient lieu dans les années où la vigne manque & dans les pays où elle ne peut croître.

Pf. 103. Le froment qui est la plus forte nourriture, & le soutien de l'homme, ne réussit communément que dans les terres fortes, ou du moins limoneuses. Le ris qui a aussi beaucoup de substance, se plaît dans les terres grasses & humides. Le ségle vient à souhait dans une terre médiocre. Il se contente quelquefois de la plus légère. L'orge, l'avoine, le bled sarrasin, & le millet se plaisent dans des terres sablonneuses, mais ne refusent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils sont bien pulvérisés.

Le ris réussit parfaitement en Asie, où il est la nourriture ordinaire des habitans.

Il y a aussi quelques terres en Europe où l'on le cultive avec succès, comme en Piémont & en Espagne. Le froment & le seigle sont la nourriture des Occidentaux : mais on en a communiqué l'usage à plusieurs Provinces de l'Amérique qui s'en trouvent bien. Le maïs ou bled de Turquie étoit originairement la nourriture des Américains : mais il se cultive aujourd'hui tout communément en plusieurs endroits de l'Asie, & dans nos Provinces de Bresse, de Bourgogne & de Franche-Comté.

La variété des terres facilite le progrès de toutes sortes de grains : & la diversité des grains multiplie nos commoditez. Souvent un grain qui sert de nourriture dans un pays, est employé comme un remède salutaire dans un autre. Quand un accident imprévu nous enlève les bleds qu'on avoit semés avant l'hyver, les autres grains qu'on sème au mois de Mars servent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1709. & c'est presque par-tout que le voisinage des terres de différentes natures donne à chacun la facilité de régler selon son goût, ou selon ses facultez, le choix ou le mélange des grains dont il veut vivre. Ainsi par la sage proportion qui a été mise entre la nature des terres & la diversité des grains, il ne se trouve point de

LE LA- terre qui ne puisse être de quelque rapport ;
BOURAGE. point de besoin auquel il ne soit pourvû ;
 point de tempérament qui ne soit satisfait.

Sources *Le Chev.* Mais comment les terres ,
 de la fé- même les plus grasses & les plus ferrées ,
 condité peuvent-elles toujours produire ? Où
 des ter- prennent-elles la substance des moissons
 res. qu'on en emporte tous les ans ?

Le Pr. Les terres pour être mises & te-
 nuës en valeur ont besoin du secours du
 L'action Ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent
 de l'air. de l'air , non de ces influences chimériques qu'on faisoit autrefois descendre de la lune & des astres , mais des écoulemens substantiels composez d'eau , d'huile , de sels , d'air , & de feu , par le moyen desquels le volume des terres se trouve réellement augmenté & mis en action. L'homme de son côté leur fournit la culture & l'engrais.

Letra- La culture , en ouvrant fréquemment
 vail de le dehors d'un champ , y facilite l'entrée
 l'homme. & la distribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le sucent , jointe à l'évaporation qui est grande , à proportion que les terres sont poreuses , en épuiserait bien-tôt toute la fécondité , si l'on n'y jettoit un amandement propre à leur rendre une nouvelle substance & de nouveaux suc.

Les

Les terres fortes demandent beaucoup de culture, & se contentent d'un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger.

LE LA-
BOURAGE.
La cultu-
re des ter-
res.

Les terres fortes étant naturellement compactes, sans beaucoup d'interstices entre les parties qui les composent, avec cela souvent durcies comme une croûte à leur surface, le fond en demeure froid, immobile, & sans action. Ce n'est qu'en les labourant profondément & en réduisant le tout en une menuë poudre bien détachée, qu'on peut y insinuer l'action du soleil & l'impression de l'atmosphère.

Les terres maigres au contraire étant toutes à jour & sans profondeur, on en augmenteroit encore la disette en les ouvrant trop, & en ramenant à la surface ce qui est en bas. On fait mieux de ne leur donner qu'un labour superficiel. De-là la différence des charuës.

Le Chev. Je les avois cru toutes jettées dans le même moule.

Le Pr. Approchons-nous de celle que nous voyons à l'extrémité de ce champ. Celle-ci est forte & armée, comme vous voyez, premièrement d'un grand coudre qui tranche la terre, & la dispose à souffrir une plus grande ouverture; en second lieu, d'un large soc ou fer triangulaire.

Charuë.

LE LA-
BOURAGE.

terminé en pointe , & aplani à deux faces , pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en suivant le coudre ; en troisième lieu d'une large oreille , qui se mettant toujours du côté du sillon qu'on vient de tracer , y jette & y renverse sans-dessus-dessous la meilleure partie de la terre du nouveau sillon qu'on ouvre. Cette pesante charuë est réservée pour les terres franches où elle est tirée par quatre ou six , quelquefois huit ou dix chevaux , ou par autant de bœufs. Il y a une autre charuë beaucoup plus petite & plus légère où l'on se contente d'un soc fort court & fort étroit , & avec laquelle deux chevaux peuvent suffisamment remuer une terre maigre , qu'on n'ose approfondir , soit pour n'en point laisser évaporer les sucs & la fraîcheur , soit pour ne point amener à la surface un grain de terre pire que celui qu'on sillonne.

Labours.

Le Chev. Le canton où nous nous promenons est couvert de la plus belle verdure. Pourquoi , je vous prie , cet autre que nous voyons plus loin n'est-il pas cultivé ?

Le Pr. Les terres labourables se partagent d'ordinaire en trois portions à peu près égales. On en ensemeince une avant l'hiver en froment & en sègle , ou bien
en

en mèteil qui est un mélange de l'un & de l'autre. La seconde portion se repose tout l'hiver, & est ensemencée au printems avec des mars ; c'est-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on appelle mars ; parce qu'on les sème en Mars, ou au plûtard en Avril. La troisième portion est en jachère, c'est-à-dire, en repos. Mais elle n'est pas oisive durant ce repos aparent. Outre qu'on lui donne plusieurs labours, elle reçoit de tout côté. La neige l'enrichit par les sels qu'elle contient : les rosées & les pluies l'humectent : les vents mêmes lui apportent quelques sels, & de nouveaux suc. Elle thésaurise pour l'année suivante, & son inaction est moins un délassement de ses fatigues précédentes, qu'une suite de préparatifs & un amas de provisions pour des productions nouvelles.

Le Chev. Je mange tous les jours du pain : mais je vous avouë, que je ne sçai que confusément comment vient le bled dont on le tire. Bien d'autres, renfermez comme moi dès l'enfance dans les murs de Paris, n'ont vû ces choses qu'en passant & sans suite. J'aurois quelque plaisir à sçavoir l'ordre de la culture, & le progrès du bled.

LE LA- *Le Pr.* Commençons donc par les la-
BOURAGE. bours. Il y en a trois indispensables pour
 le froment & pour le sègle. Le premier
Ordre labour se donne en automne aux terres où
des la- l'on vient de moissonner les mars. Il n'est
bours. pas profond, & n'est que pour préparer
 la terre & détruire les herbes naissantes.
 Quelques-uns remettent ce labour à la fin
 de l'hyver.

Le second se donne au printems : en
 certains cantons à la S. Jean. Il doit être
 profond dans les fortes terres, aussi-bien
 que le troisiéme qui précède les semailles.
 Il arrive quelquefois que ces trois labours
 ne suffisent point ; & qu'il faut rompre &
 ameublir la terre en croisant * ou traver-
 sant dans un sens contraire avec la charuë
 les sillons du labour précédent. Mais on se
 garde bien de recourir à ce moyen dans les
 terres trop humides & trop spongieuses ,
 où l'on s'aplique au contraire à bien mar-
 quer les sillons, à les tenir profonds & en-
 pente tout le plus qu'on peut, pour facili-
 ter la chute & l'écoulement des eaux.

Deux labours suffisent pour les mars ,
 l'un avant l'hyver, l'autre au printems. Je
 ne parle pas de l'espèce de labour qui se
Herse. fait encore aussi-tôt qu'on a semé. C'est
 moins

* . . . proscisso quæ suscitât aquare terga

Rursus in obliquum verso pertrumpit aratro. *Georg.* 1. 3

moins un labour qu'on donne à la terre, LE LA-
 qu'une couverture qu'on procure au grain. BOURAGE.
 Ce travail se fait dans les terres fortes avec
 une herse, qui est une grande claie de bois
 lourd, armée de dents de fer ou de petites
 chevilles de bois, pour éparpiller légè-
 rement la terre sur le grain, qui auroit trop
 à percer si on le couvroit avec le soc de la
 charuë. Dans les terres légères, ce travail
 se fait avec une petite charuë, pour mieux
 couvrir le grain, qui perdrait bien-tôt
 tous les suc & la substance dont il a be-
 soin, si on le couvroit foiblement avec les
 dents de la herse.

L'engrais n'est pas moins important que L'engrais
 les labours. Il est quelquefois nécessaire
 aux meilleures terres; il l'est toujours dans
 les foibles. On ne fume point les bonnes,
 quand on ne demande d'elles que de me-
 nus grains. Les foibles ne sçauroient four-
 nir sans ce secours, les seuls menus grains
 qu'on en attend.

Le Chev. Que prend-on, que choisit-on
 particulièrement, pour rendre les terres
 fécondes ?

Le Pr. Cet amandement qui acheve ce
 que les rosées du ciel ont commencé, est
 tout ce qu'il y a sur la terre de plus inutile &
 de plus méprisable. On le compose princi-
 palement de la litière qu'on tire des écu-
 ries,

LE LA-ries, des étables, & des bergeries. Les co-
BOURAGE. lombiers, les poulaiers, & les retraites
de tous les autres animaux domestiques,
fournissent des amandemens plus ou moins
chauds, & qui étant mêlez, éteints, &
corrigez l'un par l'autre, rendent aux ter-
res la fertilité qu'elles avoient perduë.

A ce mélange on peut joindre utilement
toutes sortes de pailles, le chaume, les
coffats, les feüillages inutiles, & tous les
restes des herbages du jardin. Les bois
pourris ont encore plus de substance & de
fel, que ce que nous venons de nommer.
Les fermiers attentifs mettent au même
monceau, ou conservent à part la suye
des cheminées & des fourneaux, les chif-
fons d'étoffes, les poils des animaux, les
bouts de cuir, & de toutes sortes de peaux
de bêtes, les écorces d'arbres, le marc du
vin, les restes des huileries, des brasse-
ries, des tanneries, & des teintures : ils
arrosent le tout avec les eaux de savonna-
ge, quand ils sont à portée de les avoir des
blanchisseuses, qui communément les jet-
tent comme inutiles, quoique le savon
soit plein d'huiles & de sels, qui sont les
principaux élémens des plantes.

Balaïures
des Vil-
les.

Rien n'est plus animé que les terroirs
où l'on répand les balaïures des grandes
Villes ; sur-tout de celles, où avec le grand
nombre

nombre des cuisines , une multitude de manufactures de lainerie , versent continuellement sur le pavé , l'huile & la graisse dont les bleds ont besoin. LE LA-
BOURAGE.

En bien des païs , pour s'épargner les frais du transport des fumiers , on fait parquer les brebis , & quelquefois les vaches sur les terres qu'on veut engraisser.

Le Chev. J'ai vu plusieurs parcs : ce sont des enceintes quarrées * faites avec de l'osier. On y renferme les brebis durant la nuit. Mais comment peuvent-elles demeurer exposées de la sorte aux injures de l'air. Les parcs

Le Pr. Depuis la fin de Juin , jusqu'en Novembre , tant que les nuits sont douces & suportables , on fait usage des parcs sans aucun inconvénient , & la laine des brebis s'attendrit & se perfectionne en passant tour à tour à la rosée & au soleil. On met toujours deux parcs ou deux enceintes ensemble : l'une est pleine : l'autre demeure vuide : parce que vers les trois heures du matin on fait passer les brebis d'un

* Ces cloisons sont composées de claies d'osier , longues de dix pieds , sur six de haut , & appuyées sur des étais qui sont accrochés au haut des clayes , & assés mis en pente contre terre. Quatre clayes suffisent pour enfermer quinze brebis. On ajoute une claye de chaque côté en longueur seulement , pour autant de nouvelle quinzaine qu'on y introduit. Mais s'il y a cent brebis dans un quarré long d'une seule claye de largeur , on peut y introduire cent autres brebis par l'addition d'une seule claye sur la largeur , & avoir tout d'un coup le double de place.

LE LA- d'un parc dans l'autre, pour échauffer suc-
BOURAGE. cessivement tout le terrain. On déplace
ensuite les deux parcs, & on les porte un
peu plus loin pour la nuit suivante. Avec
les claïes, le berger transporte sa petite
maison roulante. Il s'y renferme le soir
avec son chien fidèle, & écarte du trou-
peau les loups & le voleur.

Les cen- *Le Chev.* Il y a des endroits où les gené-
dres. de campagne brûlent le gazon, dont leur
terre est couverte. Que gagnent-ils à cet-
te pratique, qui couvre tout le país d'une
fumée affreuse ?

Le Pr. Je vais vous satisfaire. Outre les
amandemens, dont je vous ai parlé, il y
en a un autre infiniment estimable, & qui
pourroit, sur-tout dans les terres grasses,
tenir lieu de tous les précédens, si l'on en
pouvoit avoir une quantité suffisante : ce
sont les cendres, & sur-tout celles du bois,

The art of ou de tout ce qui est un peu substantiel &
bueban- nourri. Les cendres des savonneries sont
dry by J. d'une utilité éprouvée. Celles de toutes
Morti- fortes d'herbes & de brossailles, sont l'uni-
mer, t. I. que ressource des habitans des Arden-
p. 121. nes & de bien d'autres país, où la mousse,
ed. 1721.

Terres les fougères, & les bruières dénotent un
pelées, ou fond naturellement stérile. Ces pauvres
écobuées gens pèlent leurs terres ; c'est-à-dire, qu'ils
& brû levent le gazon, & tout ce qui y tient.
lées, Ils

Ils font de petits amas de ces mottes , & LE LA-
 en y laissant du vuide par-deffous , ils y BOURAGE.
 mettent le feu. Ils en répandent ensuite
 les cendres sur la terte , qu'ils mettent en
 état par ce moyen de leur donner un très-
 beau ségle. Ils font quelque chose de sem-
 blable dans leurs forêts. Après que la
 coupe est exploitée , & que le bois mar-
 chand est enlevé , ils brûlent les menuës
 branches , les petits copeaux , les feüilles ,
 les ronces , & les épines. Ils remuent en-
 suite la terre à la pioche , la charuë ne
 pouvant passer entre les fouches qui y
 demeurent : & le peu de cendres qu'ils y
 répandent également par-tout , est tou-
 jours payé par une riche moisson.

Il y a des Fermiers qui réservent les cen-
 dres , les suies , & tous les amandemens
 d'un transport aisé , pour leurs terres les
 plus éloignées. D'autres mêlent les cen-
 dres avec les pailles , & réservent le tout
 avec précaution , ou dans une fosse pavée ,
 ou du moins sur un terrain glaise , & d'où
 rien ne se puisse écouler. Aussi les fermiers
 les plus sages ont-ils soin de ménager une
 avance de toit qui garantisse tout le tas , &
 qui empêche que la pluie & l'écoulement
 des eaux ne leur enleve les sels & l'huile
 qui font le principal mérite de l'engrais.
 Faute de bien asséoir le pied d'un fumier ,

ou

LE LA- ou de le mettre quelque peu à couvert ;
 OUVRAGE. il n'est assez souvent qu'un marc éventé
 & fans vertu.

Le Chev. Je n'oublierai point cette remarque.

Le Pr. On étend ces pailles sur la surface des champs, non au premier labour, mais au second ou au troisiéme ; & plus communément au second, afin que les fels soient suffisamment dissous & mélangés avec la terre, fans cependant avoir le tems de se perdre.

Le Chev. Il est bien étrange qu'il faille faire servir des choses si viles & si sales à nous procurer notre nourriture.

Le Pr. Dites plutôt, mon cher Chevalier, que c'est pour nous un grand bonheur, & un sujet d'admiration. Il se fait ici une prompte métamorphose de ce qui nous incommode le plus, en ce qui nous est le plus nécessaire.

Le Chev. J'entre avec plaisir dans votre pensée, & je m'aperçois que je suis toujours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balâiures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & insupportable, si nous ne trouvions à les placer.

Le Pr. Il y a quelque chose de plus.
 Non.

Non-seulement nous trouvons à nous en LE LA-
BOURAGE.
décharger sur nos terres : mais nous sommes heureusement forcez par le besoin que nos terres en ont , à nous délivrer de cette fange meurtrière. Ecartons-là donc loin de nous. Bannissons-en jusqu'à la pensée , & ne voyons plus que la belle verdure en quoi elle a été heureusement convertie. Elle est devenuë une source d'agrément & de richesses. Les Jardiniers n'ont point , non plus que les Philosophes , le pouvoir de convertir les substances , & de changer de la paille en or. Une main plus puissante que la leur les enrichit en tirant de ce vil terreau un melon fondant , une pêche succulente & magnifiquement colorée , une figue pleine de sucre , une poire parfumée , un bled nourrissant , une farine , dont le goût , quoique simple , est toujours attirant , & qu'on préfère dans la nécessité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant , de plus délicieux , & de plus relevé.

Le Chev. On a tous les jours cette métamorphose sous les yeux , sans l'apercevoir.

Le Pr. Jusqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occasionnent une fertilité passagère. Il en est d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre même , ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.

La

LE LA-BOURAGE. La première matière propre à opérer ces changemens durables, est la marne, **La marne** espèce d'argille blanche, grasse, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à différens degrez de profondeur, & qui répandue sur nos champs, s'y dissout, s'y incorpore, & y porte la fécondité. Elle échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais sa vraye destination est d'évertuer les terres maigres qu'elle remplit de sels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaississant.

*Plin. hist.
nat. lib.
17. c. 7.*

Cette matière précieuse a été connue des Grecs, des peuples d'Italie, & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit s'être trop arrêté à la marne blanche, qui n'est pas fort commune: & bien des naturalistes pensent que les lits de glaïse, & autres matières serrées, que nous avons presque par-tout sous nos pieds à d'inégales profondeurs, produiroient le même effet. Ils assurent même en avoir réitéré les épreuves en divers endroits avec des succès presque toujours égaux. C'est à present une pratique toute commune en Angleterre, d'employer l'argille dans les terres maigres, & on en a vu, qui pour avoir été mélangées de cette façon avec la première argille trouvée dans le voisinage, produisirent de beaux fromens l'espace de quarante-huit ans.

*Philosophical
transact.
abridg'd
to. p. 731.
The art of
husbandry
by J. Mortimer
to. 1.*

Autant

Autant la marne, & peut-être l'argille Le La-
 éprouvée, peuvent faire de bien dans une BOURAGE.
 terre sèche & infructueuse, autant en font Les ter-
 les fables & les terres graveleuses dans les res gra-
 terres fortes, humides, & difficiles à des- veleuses.
 ferrer. La castine, espèce de terre sèche, La casti-
 qui ne se trouve guères qu'auprès des mi- ne.
 nes de fer, a sur-tout cette propriété.

Ceux qui peuvent faire la dépense d'un La chaux
 four à chaux dans le voisinage de leur mé-
 tairie, & trouver aisément des pierres pro-
 pres à être calcinées ou dissoutes par le
 feu, peuvent fortifier les terres les plus
 légères, & sur-tout rendre maniables les
 plus dures.

Les coquillages qu'on trouve quelque- Les co-
 fois par lits ou par grands tas sous terre, quillages.
 ou à la surface, les écailles d'huîtres & de
 moules, le sable de la mer, le varec ou
 l'algue marine, herbe qui croît sur les
 bords de la mer.

Le Chev. Je la connois, on en couvre
 les paniers d'huîtres.

Le Pr. Enfin toutes les matières dont
 on peut tirer beaucoup de sels, étant ré-
 panduës sur les terres, y portent avec el-
 les la fertilité.

Souvent même il suffit de mélanger les
 terres, comme on les peut trouver, sans
 chercher bien loin, & de creuser à quel-
 ques

LE LA-ques pieds de profondeur au coin du
 FOURAGE. champ pour faire ce mélange. On voit
 tous les jours des œconomes laborieux ,
 convertir des marais inutiles , ou même
 mal sains & pernicieux , en de très-bonnes
 terres , en y faisant porter des graviers
 dans le tems où leurs chevaux font de-
 fœuvrez.

Cette invention de fertiliser les terres
 par le mélange de la surface , non-seule-
 ment avec l'argille , mais avec la premiè-
 re terre commune qu'on peut trouver en
Plin. il. creusant , n'est point du tout une chose
 nouvelle ; elle étoit pratiquée du tems de
Ubi. Pline par les habitans des environs de Co-
 logne & de Bonne.

Vous voyez , mon cher Chevalier , par
 toutes ces espèces d'amandemens qui se
 trouvent par-tout , ou dans le dehors ou
 dans les entrailles de la terre , combien de
 ressources ont été mises à dessein sous la
 main de l'homme , pour suppléer en tout
 lieu à ce qui lui manque , & pour corriger
 au besoin la stérilité de son fonds. Le do-
 maine de l'homme ne consiste pas seule-
 ment à jouir de ce qui vient sur la terre.
 Dieu lui fait sentir qu'il l'a constitué maî-
 tre & Roi , en laissant à son industrie le
 soin honorable de régler , de réformer ,
 d'améliorer.

Tenons-

Tenons-nous-en aujourd'hui aux pré-
 paratifs de la culture. Nous mettrons une
 autrefois le bled en terre, & nous tâche-
 rons d'en suivre le progrès jusqu'à ce que
 nous le convertissions en pain.

LE LA-
 BOURAGE.

Le Chev. Si nous avons à notre disposi-
 tion tant de moyens pour engraisser la ter-
 re, il y a bien de l'injustice dans les plaintes
 qu'on fait de la mauvaise qualité des biens
 qu'on possède. Le travail les reformeroit.

Le Pr. Je puis vous rapporter en ce gen-
 re un fait assez singulier, dont j'ai été té-
 moin durant quelques années. Un païsan
 possédoit pour tout bien deux petites pié-
 ces de terre, qui pouvoient à peine lui don-
 ner un peu d'avoine, ou de bled sarrazin.
 Il se mit en tête d'en tirer du froment. Et
 comme il n'avoit ni bétail ni amandement,
 il essaya de creuser au coin d'une de ses
 terres, & d'en tirer un sable noir qu'il ré-
 pandoit à la surface. Il engraisa l'autre
 pièce, qui étoit voisine du chemin, avec la
 terre même qu'il amassoit le long du che-
 min. Il continua ce mélange d'année en
 année, & il parvint en effet à avoir le plus
 beau froment dans un païs où personne
 n'en recueilloit. Il jouït de sa prospérité
 quarante ans de suite. Ce ne fut pas sans
 envie, ni sans être exposé à la ridicule ac-
 cusation de sortilège ou de magie.

Le

LE LA- *Le Chev.* Cette histoire a assez de rapport
BOURAGE. avec celle de Furius Crésinus , que Mr le
Comte me fit remarquer ces jours-ci dans
Lib. 18. Pline le naturaliste.

Le Pr. Je l'ai peut-être lûë : mais je ne
me la rapelle pas.

Le Chev. Ce Crésinus étoit un affranchi
qui avoit acquis un bout de terre , où il
recueillit par un travail opiniâtre des
moissons plus abondantes que ne faisoient
ses voisins dans de grands héritages. Tous
le regardoient avec des yeux jaloux : on
l'accusa d'employer des enchantemens
pour dégraisser les terres voisines au pro-
fit de la sienne. L'Edile le fit assigner , &
lui donna jour pour comparoître devant
le peuple Romain. Il s'y presenta avec sa
fille qui étoit une grosse & vigoureuse paï-
sanne bien nourrie , & bien vêtue. Il pro-
duisit devant ses juges tout l'attirail de son
labourage , des instrumens en bon état ,
des hoyaux pesans , une charuë énorme ,
des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà ,
dit-il , toute ma magie : voilà les sortilèges
que je mets en œuvre. Il est vrai qu'il y en
a quelques-uns que je ne puis produire ici :
ce sont mes sueurs & mes travaux , tant
de jour que de nuit. Cette éloquence naï-
ve gagna tous les suffrages , & il fut ren-
voyé absous d'une voix unanime.

LE



LE BLE D

ET LES AUTRES SEMENCES.

DOUZIEME ENTRETEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Chev. **L**A terre est préparée : elle n'attend plus que la semence. Semailles

Le Pr. Cette semence avant que d'être mise en terre doit avoir été bien choisie & bien lessivée. Le choix de la semence consiste à la prendre belle , parfaitement criblée & entièrement purifiée d'yvroïe , & de toute autre graine étrangère. On fait bien , au moins de tems en tems , de la tirer d'un terroir distant de quelques lieuës de celui où elle doit être employée. Le bled dégénère enfin étant toujours jetté dans la même terre : il y épuise les suc qui lui conviennent : au lieu qu'il en trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé. Choix de la semence.

Le Chev. On prend sans doute le bled le plus parfait.

Tome II.

N

Le

LE BLEU. *Le Pr.* Il est bon que la semence, quoique nette, bien nourrie, & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui soit inférieure à la vôtre de quelques degrez de chaleur ou de fertilité. Il est facile de passer d'une condition dure à une meilleure : mais quand il faut quitter une nourriture excélente pour en prendre une moindre, la nature souffre, & l'embonpoint court risque de n'être plus le même.

Préparation. *Le Chev.* Qu'est-ce, je vous prie, que cette lessive par laquelle vous faites passer le bled avant que de le mettre en terre ?

Le Pr. La préparation des semences consiste à les faire passer par une lessive de chaux vive; ou à les détremper durant 5 ou 6 heures dans une saumure faite exprès.

Saumure. Après avoir jetté dans une corbeille 120 l. de bled, ce qui est la quantité ordinaire & suffisante pour ensemer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la corbeille & le bled dans un tonneau, où l'on a mis 20 l. de chaux sur 9 ou 10 seaux d'eau, puis faire secher le bled au soleil : ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on a fait dissoudre dans l'eau trois livres de salpêtre, ou moitié moins d'alun, ou seulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y employent le vitriol ; d'autres le sel commun.

Il y en a qui composent cette faumure LE BLEU.
avec des sels qu'ils ont extraits des cendres de toutes sortes de plantes. D'autres croient mieux faire en abreuvant la semence avec de la lie du vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs se contentent de mêler leur bled avec de la chaux brisée, & sèment l'un & l'autre à la fois, laissant à la pluye & à l'air le soin d'en disperser sous terre les sels & les esprits.

Le Chev. Ces pratiques ne sont pas nouvelles. On s'en trouvoit bien dès le tems de Virgile. *

Le Pr. L'expérience en a toujours conservé l'utilité. Cette faumure fortifie les bleds contre diverses maladies auxquelles ils sont sujets. Par l'amertume qu'elle y répand elle dégoûte & écarte les vers, les taupes, & les mulots qui les auroient rongez sous terre. C'est de plus une épreuve faite que les semences lessivées, comme nous l'avons dit, sont plus fécondes † & réussissent mieux. Il y a même des laboureurs qui sont si sûrs du bon effet de leur préparation, qu'au lieu de 120 livres de bled ils n'en employent que les deux tiers, ou même la moitié, & mélangent

N 2 pour

* *Semina vidi equidem multos medicare ferentes
Et nitro prius aut nigra perfunlere amurca. Georg. 1.*

† *Grandior ut fatus siliquis fallacibus esset. Ibid.*

LE BLED. pour chaque arpent soixante ou soixante-dix livres de bled, avec de la paille hachée, pour remplir la main du semeur à l'ordinaire.

On a vû plusieurs fois en conséquence de la préparation des semences un seul grain pousser sept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges sur un même pied s'est quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté jusqu'à trente & trente-

* Pline deux *.

raporte *Le Chev.* Je vous ai oüi dire, Monsieur, qu'on a- qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque voit en- graine. voyé

d'Afri- *Le Pr.* Le fait de la multitude des que à Au- tuiaux provenus d'un même grain de bled guste un est trop attesté pour le révoquer en doute. grain qui Ce fait & bien d'autres prouvent que je avoit me suis trompé, & qu'au lieu d'un seul poussé germe dans chaque graine, il s'y trouve 400 ger- réellement un paquet de germes; mais mes, & que le plus avancé part le premier & affa- que Né- me les autres : à moins qu'aux environs ron en il ne se trouve des principes végétaux en avoit re- assez grande abondance pour nourrir, & çu un sur pour faire monter d'autres germes avec lequel on comptoit lui. Cette multitude de germes qui ne se 360 ti- dévelopent qu'à proportion des secours ges. & des sels qu'ils trouvent dans la terre, semblent

Semblent nous inviter à chercher le moïen LE BLEDS de les faire valoir.

Le Chev. Les différentes espèces de sels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t'on un jour à fournir facilement & sans frais à la terre l'espèce & la juste portion des sels propres à la rendre féconde tous les ans sans interruption.

Le Pr. Le produit des terres augmenteroit d'un tiers ou de moitié.

Le Chev. En attendant ces découvertes suivons la vieille routine. Quel est le tems propre à semer ?

Le Pr. Les bleds qui se sèment avant l'hy-Fromens: ver sont le froment, le ségle, & l'orge d'automne. Le froment vous est connu. Il y en a quelques espèces moins ordinaires, comme le bled rouge qui se sème au printems ; le bled blanc qu'on sème en Dauphiné & en Flandres ; la touzelle qui est commune en Languedoc ; l'épautre ou le froment locar, dont les Allemands font plus d'usage que nous.

Le ségle est la nourriture des pauvres Ségle. gens. Il s'accommode des plus mauvaises terres & des années les plus sèches. La propriété qu'il a de rafraîchir engage souvent à en mêler un peu avec le froment qu'il rend plus tendre, plus frais, & plus agréable. Le ségle dégénéré ou altéré,

LE BLED. & qu'on nomme bled cornu ou ergot, n'est bon qu'à jeter. Il cause des maladies funestes dans les pays où on en fait usage.

Escourgeon. On sème encore avant l'hyver l'escourgeon ou l'orge d'automne dont l'épi a quatre côtes, au lieu que l'orge ordinaire n'en a que deux. On recueille ce grain dès le mois de Juin, & c'est un secours pour les pauvres gens qui en vivent en attendant que la moisson leur fournisse leur provision pour l'hyver. L'escourgeon se peut couper en verd & repousser deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.

Les menus grains qui se sèment en Mars sont l'avoine, l'orge, les lentilles, & les féverolles.

Avoine. La récolte de l'avoine est un objet important dans le commerce, parce qu'elle est la nourriture & le soutien des chevaux. On en fait aussi, après l'avoir mondée de la balle qui l'enveloppe, un gruau estimé pour la santé.

Le Chev. A quoi, s'il vous plaît, est destiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près sur les avoines nouvellement levées ?

Le Pr. Cette façon resserre auprès des racines la terre trop ouverte, & empêche, durant les premières chaleurs, la trop grande

grande évaporation des terres , en dur- **LE BLEU.**
cissant un peu la surface.

L'orge , quoique d'un moindre usage Orge.
que l'avoine , sert à nourrir une multitude
d'animaux. Les Espagnols en donnent au
lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait
de très-beau pain , mais d'un goût peu
agréable quand on n'y est point fait. L'or-
ge est le principal fond de la bière. On en
fait aussi des tisanes , des gruaux , & des
crèmes rafraîchissantes.

Le Chev. L'orgeat dont on fait tant
d'usage est aparemment fait avec cette
farine ?

Le Pr. C'est une eau où l'on délaye une
pâte composée, si l'on veut , de farine d'or-
ge ; mais plus ordinairement de semence
de melon , mêlée avec du sucre & quel-
que eau de senteur.

La lentille , les féverolles , les lupins ou Trémois
pois sauvages , & plusieurs autres espèces ou mé-
de menus grains , se sèment à part ou se linge de
mélagent à volonté pour en donner le Lentil-
fourage aux bêtes de charge , aux vaches, les , Ves-
& aux brebis , & la graine aux chevaux , ce , Pois
sauvages,
aux cochons , & à la volaille. Les lentilles Féverol-
qu'on méprise si fort en Province sont en les.
honneur à Paris. Elles aident au moins la
régularité du service.

Le bled noir ou sarrasin qu'on dit que Bled sar-
les rasin.

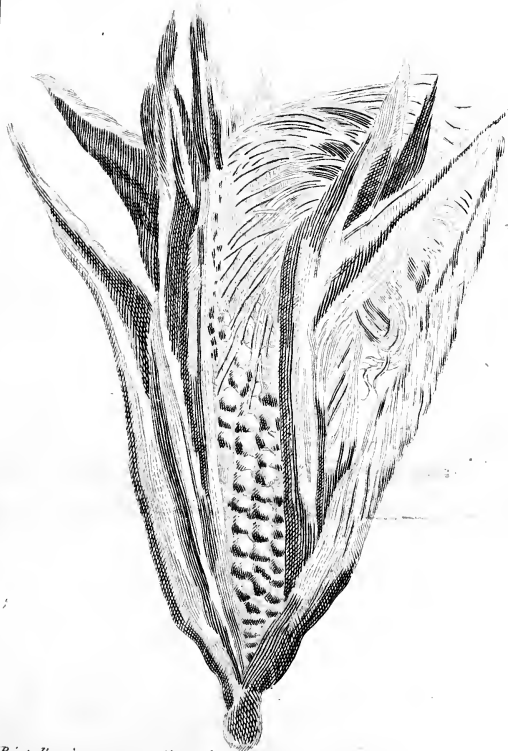
LE BLEU. les Sarrafins aportèrent sur nos côtes quand ils les vinrent insulter vers la fin de la première race de nos Rois ; est un petit grain noir triangulaire , qui est fort du goût de la volaille , & sur-tout des faisans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.

Millet. Le millet , ou le mil , est le plus petit de tous les bleds. Entr'autres usages il fait les délices des serins de Canarie & des ortolans.

Panis. Le panis , ou le bled barbu , qu'il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-beau pain , est une espèce de gros millet , dont la tige s'élève jusqu'à huit & neuf pieds.

Ris. Le ris , qu'on cultive peu en France , aime l'ombre & les terres plutôt humides que grasses. Il y auroit quelque profit à le semer dans nos terres marécageuses qui sont inutiles. Le ris est nourrissant , & on en fait beaucoup d'usage tant en gras qu'en maigre. Les Orientaux en font leur nourriture ordinaire , & les Chinois en tirent une boisson qui leur tient lieu de vin.

Maïs. Le maïs , ou le bled de Turquie , est un gros grain presque rond , un peu anguleux , & approchant de la grosseur d'un pois commun. On en voit de jaune , de blanc , de rouge , de marbré. La couleur de



Peint d'après nat. par Madelaine Basseporte.

Le Maïs moitié de sa grandeur nat.



Tige de Maïs Seizieme partie de sa grandeur nat.

de son écorce varie beaucoup. On en tire **LE BLEB.** une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'usage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guise de petits pois, du pain, des galettes, de la bouillie. C'est de cette dernière façon que les Américains & les Asiatiques en font usage. Ce bled engraisse beaucoup & peut tenir lieu de la plûpart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pousse quatre, cinq, & quelquefois six tiges semblables à des roseaux; hautes de six à sept pieds, & qui contiennent une moële ou un syrop duquel on peut exprimer un véritable sucre. Chaque tige soutient deux & trois grapes ou gros épis de quatre à cinq doigts de hauteur, revêtus de plusieurs grandes envelopes d'une étoffe presque aussi forte que du parchemin, pour garantir la grape de toute humidité & des insultes des oiseaux. Chaque grape est composée de huit côtes ou rangées, dont chacune est de trente grains, les huit ensemble de 240, ce qui revient communément à plus de 700 pour une tige, & en n'y comptant que trois tiges le produit fera encore de plus de deux mille grains pour un seul qu'on a mis en terre.

Cette fécondité qui est prodigieuse, jointe aux qualitez bienfaisantes de ce bled,

LE BLED. a déjà engagé les laboureurs de plusieurs de nos Provinces méridionales à la planter. Ils l'ont fait avec succès , & sur-tout avec grand profit pour la basse-cour. La récolte du bled de Turquie n'est pas seulement beaucoup plus abondante , mais elle est plus sûre. Ce bled tient bon contre la plûpart des maladies qui détruisent les autres grains. Il y a , comme vous voyez , des Païs où l'on fait des essais , & l'on ne risque jamais d'en faire. Mais ce n'est pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coûtume de pratiquer , & nous supposons presque toûjours que ce que nous faisons est la règle de ce qu'on doit faire.

Voilà , mon cher Chevalier , les différentes espèces de grains dont on fait des nourritures. Mais il y a d'autres semences qu'on met encore utilement en œuvre dans plusieurs de nos terres.

Graines huileuses. Il y a d'abord des graines huileuses qui se sèment vers le printems. Les principales sont le colsa , qui produit une espèce de choux ; la navette , ou la rabette qu'il ne faut pas confondre avec la graine de navets ; le sésame , & le pavot , autrement nommé l'œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des laines. Celle de la camomille & de plusieurs

fleurs autres plantes font d'usage en médecine. L'huile d'œillette se mange en bien des Provinces. LE BLEU.

Le Chev. Ne craint-on point qu'elle n'assoupisse comme l'opium qui se tire aussi du pavot ?

Le Pr. Je ne la crois pas à beaucoup près comparable à l'huile de Provence : mais on en mange tous les jours sans conséquence : & l'opium qu'on fait couler par incision de la tête du pavot presque mûr, est tout différent de l'huile qu'on extrait de la graine. Opium.

Après les graines huileuses viennent les plantes usuelles de plusieurs sortes qui se sèment en pleine campagne , comme le safran , le sénévé , le houblon , le chanvre , le pastel , le tabac , & plusieurs autres.

Le safran , qui fait le meilleur revenu de certaines Provinces , & en particulier d'une partie du Gatinois , où il a une qualité parfaite , est une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ses fleurs qu'au bout de deux ans , en Septembre & en Octobre. Ces fleurs sont belles , & portent un pistile à trois branches qu'on appelle flèches. Ce pistile est la seule partie de la plante dont on fasse usage , & c'est proprement ce qu'on appelle le safran. Il est employé dans la teinture. Safran.

LE BLEU. niens en colorent quelquefois très-légèrement leurs ragoûts. Il fait les délices des peuples du Nord.

Sennevé. Le sennevé, est une très-petite graine dont on exprime une farine jaune qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût demi épais, pour en corriger l'acrimonie, est ce qu'on appelle moutarde.

Houblon Le houblon, qui vient de graines, de boutures, & de plans enracinez, produit une fleur qui donne à la bière sa force & son principal agrément. On l'éleve en la foutenant sur des perches fort hautes dans des terres cultivées qu'on appelle houblonnières. L'usage qu'on fait du houblon dans la boisson des Pais froids, & la manière dont on le fait monter sur de hauts échallas, l'a fait nommer la vigne du Nord.

Chanvre. Je ne vous dirai rien, ni du chanvre, ni du lin : nous nous en sommes entretenus autrefois.

Pr. Part.

Entr. XV.

Pastel, ou

Guede.

Le pastel, la gaude, & la garance sont les plantes qu'on sème dans plusieurs de nos Provinces, pour servir à la teinture. Le pastel, qu'on appelle aussi la guède, est proprement une pâte faite avec la poudre des feuilles d'une plante qu'on sème dans des terres fortes, & sous un climat chaud, comme est le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les feuilles de cette
plante,

plante , puis on les laisse croupir dans l'eau **LE BLEU.**
 plusieurs mois de suite , en les remuant de
 tems en tems. Du sédiment qui demeure
 au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on
 envoie aux teinturiers.

La voüéde , ou le petit pastel de Nor-
 mandie , n'en diffère que pour la qualité
 qui est moindre , & pour la manière de
 l'apréter. Cette pâte , qui sert à teindre
 en bleu , est la première base de la plû-
 part des autres teintures. L'indigo , qui
 donne un bleu plus parfait , n'est pas ,
 comme le pastel , une pâte de feuilles pul-
 vérifiées ; mais le suc , ou le sédiment d'une
 plante qu'on a laissé quelque tems dans
 l'eau. Cette plante se cultive aux Indes ,
 tant Orientales qu'Occidentales.

La garance ne sert que par ses racines , **Garance.**
 pour teindre en rouge. Elle se plaît dans
 les terres légères & humides , dans les
 marais dessechez. On en peut juger par le
 succès avec lequel elle croît dans l'Isle de
 Zélande , d'où nous vient la plus belle.

La gaude est une autre plante qui se cul- **Gaude.**
 tive aisément dans les terres légères , &
 qui sert à teindre en jaune : on l'employe
 aussi à teindre en verd , & en d'autres
 couleurs , par différens mélanges.

La dernière des semences que nous met- **Char-**
 tons communément dans nos terres la- **bons à**
 bourées , **bonne-**
tiers.

LE BLED.

bourées , est la graine de chardons à foulons , dont les drapiers & les bonnetiers tirent ces têtes hérissées qui servent non-seulement à parer leur ouvrage , mais à le draper , & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils couvrent toute l'étoffe. Ces plantes réussissent dans les terres légères , & font encore mieux dans les grasses.

Le Chev. J'ai vû le tabac , dont on fait tant d'usage , venir à souhait dans de très-mauvaises terres. On devroit bien accorder aux Provinces dont les terres sont infertiles , la liberté de planter du tabac. Ce seroit un moyen sûr de les enrichir.

Le Pr. Il y a assez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a point de terres qu'on ne puisse mettre en valeur. La facilité qu'il y a à choisir parmi tant de graines a donné lieu à ces sages réglemens qui réservent à nos plantations étrangères la culture du tabac qui est souvent la seule plante qu'on y puisse élever avec un profit considérable.

Histoire
du Tabac

Le Chev. Quelle est , je vous prie , l'origine de l'usage du tabac ? On dit qu'il n'y a pas fort long-tems que la mode en est venuë.

Le Pr. En 1560. M. Nicot, Ambassa- LE BLED.
 deur de France au Portugal, en sema la
 graine dans son jardin. Il l'avoit reçuë de
 quelques curieux qui venoient de l'aporter
 d'un canton du Méxique nommé Tabaco,
 où les naturels donnoient à cette plante le
 nom de petun. L'aplication heureuse qui
 fut faite de ses feüilles sur quelques ulcé-
 res, la fit regarder comme un excé-
 lent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la Reine
 Catherine de Médicis, & c'est de-là que
 viennent à cette plante les différens noms
 qu'elle a portez succeffivement d'herbe à
 la reine, de nicotiane, de petun, & de ta-
 bac. Elle a encore donné son dernier nom,
 qui est le plus commun, à une des petites
 Antilles, où elle croît avec plus de succès
 qu'ailleurs. Chacun connoît les différens
 usages auxquels on l'employe. Son effet
 principal, comme celui de notre jusquia-
 me de Canada qui lui ressemble, est de pi-
 coter, de ronger, & d'exciter dans les
 nerfs une sorte de mouvement convulsif.

Le Chev. Ce mouvement est irrégulier
 dans la nature. Peut-il être bon à quelque
 chose ?

Le Pr. Il peut sans doute nous délivrer
 d'une humeur superflüe. Alors il est un re-
 mède. Mais y a-t-il aparence que pour
 être en santé il faille toujours avoir le re-
 mède

LE BLED. méde à la main , ni qu'on puisse regarder comme un remède , ou un régime utile , d'être à tout moment en convulsions ?

Manière de semer. Reprenons notre objet. De toutes ces différentes graines , les unes se plantent une à une , ou deux à deux , dans des trous également distans ; les autres se sèment à la volée , ou plus dru ou plus clair. Le bled se sème à pleine main. Quand le laboureur a mis sa terre en poudre , soit pour le froment ou pour le ségle qui se sèment en Septembre & en Octobre , soit pour les mars qui se sèment en Mars & en Avril , alors sans attendre superstitieusement un certain tems de la lune , ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui se présentent , il attache devant lui sa longue nape où il jette une mesure de grain , & en entortille l'extrémité autour de son bras gauche , de manière qu'elle ne puisse s'échapper. Il emplit l'autre main ; & marchant sur une ligne droite , il répand circulairement cette semence , en faisant aller sa main jusques sur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau , & part toujours avec le pied droit. Il avance de la sorte en cadence , & avec une justesse de mouvement qui réjouit l'œil du passant.

Le Chev. Cette marche est-elle réglée pour plaire ?

Le Pr. Non assurément. Mais c'est de LE BLEU.
toutes ces reprises égales que dépend l'égalité de la distribution. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur , il recommence sur une autre ligne , dont la distance à l'égard de la précédente est réglée sur la manière dont le bled s'écarte dans la projection. Le bled n'est pas vingt-quatre heures en terre sans se disposer à germer.

Les semailles faites , le laboureur commence à jouir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener , quelques semaines après , le long de ses terres , de voir son champ , si sec & si nud peu de jours auparavant , tout couvert d'une belle verdure. Ces premières promesses d'une récolte abondante le remplissent de joye.

Le Chev. Nous pouvons le suivre & étudier comme lui tous les progrès du grain , depuis le moment où le germe se développe jusqu'à celui où son fruit se montre.

Le Pr. Ce bel ouvrage se dérobe d'abord à nos yeux , & malheureusement nous ne sommes plus dans le tems où je puisse , en ouvrant la terre , vous montrer des graines nouvellement germées. Mais j'ai trouvé le moyen de voir tout cet ouvrage

LE BLED. vrage fans aucun obstacle. J'ai fait venir plusieurs graines de bled, & d'autres graines de toute espèce à découvert & sans le secours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légère couche de laine qu'on soutient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous peu grands. Cette lame posée sur un grand vase, toujours plein d'une eau pure & souvent renouvelée, attire la fraîcheur dans la laine qui tient lieu de terre aux graines. Celles-ci quelques jours après commencent à germer, & étendent peu à peu leurs racines dans l'eau où elles trouvent à la vérité moins de suc que sous terre : mais elles y réussissent cependant, surtout si on change d'eau, & qu'on y jette quelques grains de sel. J'ai comparé ce qui arrive à la graine mise sous la laine, avec ce qui arrive à celle qu'on met sous terre : c'est à peu près le même progrès.

Epruvé
avec suc-
cès sur
l'avis de
M. Mor-
timer, Se-
crétaire
de la Soc.
de Lon-
dres.

Un ou deux jours après qu'on a jetté une graine en terre, les suc dont elle se gonfle se communiquent au germe & le font sortir. Le germe est toujours situé à une des extrêmités de la graine ; & la partie du germe qui est vers le dehors, est la petite racine de la plante future. La partie du germe qui regarde l'intérieur du corps de la graine est la tige & la

la tête de la plante. Le corps de la plûpart LE BLED.
des graines est composé de deux pièces
qu'on apelle lobes , & qui sont d'abord
unies par une envelope commune plus
ou moins dure. Lorsque la graine est en-
flée par le suc de la terre, les deux lobes
se séparent en rompant leur envelope ,
& tout en fournissant à la jeune plante le
lait ou la nourriture délicate dont ils sont
pleins , ils végètent eux-mêmes , se forti-
fient , & s'allongent plus ou moins hors
de terre : ils servent de feüilles séminales à
la plante , & se séchent ensuite d'eux-mê-
mes lorsque la plante les a épuisez , & n'a
plus besoin de leur secours. Voilà ce que
vous remarquerez dans plusieurs fèves ,
dans les pois , dans les graines de citrouil-
les & de melons. Ces exemples peuvent
suffire.

Il y a d'autres graines dont le sac ne se sé-
pare point en deux parties pour fournir à la
plantule deux premières feüilles. Ce sac
donne au germe sa première nourriture :
mais c'est en demeurant en terre, où il se ri-
de, se flétrit, & se dessèche à mesure que la
plantule fortifiée tire de la terre même des
sucs plus nourrissans & plus forts. C'est ce
que vous éprouverez dans le froment &
dans le millet que j'ai observez avec quel-
que soin dans leurs différens accroissemens.

Le

LE BLEU. Le germe du bled, qu'on a mis en terre, commence vingt-quatre heures après, pour l'ordinaire, à percer le sac de la graine & à se dégager. Il met dehors sa racine & sa tige. La racine est d'abord enveloppée d'une bourse qu'elle crève. Deux autres racinent s'échappent de côté quelques jours après, & sortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois sont hérissées des chévelus qui embrassent étroitement les masses salines & les molécules terrestres qui se rencontrent sur leur route. Ils en expriment de quoi nourrir la plantule conjointement avec les sucres liquides qu'elle tire encore de dedans le sac de la graine jusqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.

Tige. La tige de son côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le suc de la terre en enfilant les pores de la racine l'affujettit & la fait descendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impression de l'air qui enfile les pores de la tige, contribüe encore à cette direc-

Foureau. tion. Le corps de la plante monte insensiblement au travers d'un petit foureau qui la conserve. Ces fortes de fourreaux sont très-communs dans les plantes. On en trouve autour de la plûpart des fleurs. On en trouve même autour des boutons

à feüilles dans les arbres. Ces étuis s'allongent quelquefois comme de secondes feüilles féminales. Ce qui est bien sensible dans le développement des boutons du maronnier. Mais ils se séchent quelque-tems après, quand ce qui avoit été mis sous leur garde est en sûreté.

Le cinq ou sixième jour le bled commence à pousser une petite pointe de verdure hors de terre. Cette foible tige n'est qu'un rouleau de feüilles pliées l'une sur l'autre autour de l'épi qui demeurera encore long-tems invisible & logé dans le cœur. La première feüille de ce rouleau s'ouvre un peu vers la pointe, étant toujours engagée & roulée vers le bas, dans l'étui assez dur d'où elle est sortie. Quelques jours après, le sac de la graine, quoique contenant encore quelque humeur laiteuse, commence à se desenfler & à se rider. La bourse, qui contenoit les racines, se sèche. Toutes ces pièces, qui n'ont qu'un usage passager, meurent & disparoissent quand elles ont fourni le service auquel elles étoient destinées.

Si l'on arrache le sac de la graine, si l'on retranche l'étui d'où sont sorties les racines, & celui d'où sort le rouleau de longues feüilles, il ne reste à la main que ce rouleau même qui contient la fanne & la véritable

LE BLED.

Feüilles.

Tuyaux.

LE BLEU. véritable tige. En dépliant proprement les feüilles, on aperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui composeront la tige, & au-dessus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voisin des racines part une feüille qui sert de couverture & d'enveloppe au second tuyau. Du second nœud s'élève une feüille qui est roulée autour du troisiéme tuyau. Au troisiéme nœud commence une autre feüille qui couvre le quatriéme tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la distance du premier nœud au second du côté de la racine, est alors beaucoup plus grande que celle qui sépare le second d'avec le troisiéme. Sur ces tuyaux, pour ainsi dire emboitez l'un dans l'autre, s'élève l'épi qui est reconnoissable à ses petits grains transparens & ronds comme autant de perles.

Retran- Lorsqu'au retour du printems la fanne
chement des bleds devient si épaisse, qu'on puisse
du verd. présumer que la tige en seroit amaigrie,
& que celle-ci succomberoit sous le poids
de l'épi, le laboureur * introduit dans le
champ un nombre de vaches pour y brou-
ter la pointe du feüillage qui doit périr
dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y
est enfermé.

Enfin

*.... Ne gravidis procumbat culmus aristis
Luxuriam segetum tenera depascit in herba. *Georg. 1.*

Enfin le tems devient sûr. L'épi sort des étuis où il se déroboit à un air trop froid & toujours incertain. Les différentes loges, ou les sacs destinez à contenir le corps des graines futures, commencent à s'élargir. Ces loges allongent au-dehors deux espèces de trompes, ou de pistiles, pour recevoir les poussières des bouquets d'étamines qui paroissent au-dessus, & qui y portent la fécondité. Où ces poussières ne tombent point, il ne s'y trouve point de germe fécond, & le sac avec ce qu'il contient demeure plat & inutile.

LE BLE.

Fleurs.

Après que les germes ont allongé, & dilaté dans les sacs des graines le corps farineux auquel ils sont unis par des rameaux qu'on peut apeler les racines féminales, alors l'enveloppe & les premières feuilles qui tiroient de la terre & de l'air, des suc & des esprits proportionnez à la délicatesse de la tige, commencent à se secher. La tige fortifiée, agit plus puissamment par elle-même : elle dérobe aux feuilles les suc qui les nourrissoient : elle attire tout à elle : mais elle ne s'enrichit que pour l'épi qu'elle porte.

Le Chev. Vous avez beau fortifier cette tige tant que vous pourrez : après tout elle n'a que deux lignes au plus de large sur une hauteur de quatre ou cinq pieds, quelque-
fois

LE BLED. fois plus. Comment un tronc si foible portera-t'il l'épi avec tous ses grains ? Ma vie dépend de la conservation de cette plante : le moindre vent l'abattra : cela m'inquiète.

Structure
de la tige,
& de l'é-
pi.

Le Pr. Il y a lieu, je l'avouë, d'être surpris d'abord qu'un épi si précieux soit apuyé sur une tige si haute & si mince, destituée d'apui & d'abri, plantée au milieu d'une vaste campagne où tous les vents soufflent tour à tour. Cherchons les raisons d'une structure si étrange.

Le bled a été élevé plus que la plûpart des autres graines, & jusqu'à quatre & cinq pieds de terre, afin qu'il se trouvât tout-à-fait au-dessus d'une certaine humidité pourrissante que les terres exhalent, & qui est extrêmement sensible le soir, lorsque le froid de la nuit la resserre, & l'empêche de se dissiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recueilli.

Ce tronc si haut n'a dans sa plus grande épaisseur que deux lignes de diamettre : c'est une œconomie. C'est afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige toute grêle qu'elle est, a été construite avec un artifice qui la maintient pendant des mois entiers contre les mouvemens de l'air. Quatre nœuds d'une substance dure, & semblables

à quatre fortes bandes, l'affermissent sans *LE BLEB.* lui ôter sa souplesse. Elle est encore assez flexible pour se courber sans rompre sous l'haleine d'un vent ordinaire, & même sous les coups redoublez d'un vent brusque & impétueux. Mais à l'aide de ses nœuds, elle se trouve assez de roideur pour se relever lorsque le calme est rendu, Il est agréable alors de voir cette forêt d'épis dans une douce agitation : les ondes de l'air qui se succèdent, les abaissent tour à tour : ils semblent rouler comme les flots de la mer.

L'épi n'est pas construit avec moins d'intelligence. Les grains y sont proprement rangez les uns au-dessus des autres à des distances égales, pour recevoir une égale nourriture. Ils sont cachez & garantis sous différentes couvertures, assez épaisses pour émousser les rayons du soleil, & assez étroitement jointes, pour rejeter & faire écouler la rosée ou la pluie qui les feroient germer si elles y étoient admises intérieurement. Plusieurs de ces couvertures sont terminées par autant de pointes plus ou moins longues, qui, selon les uns, peuvent bien être des canaux destinez à introduire dans chaque loge une juste mesure d'air ; & , selon d'autres, forment une palissade contre

LE BLED. les insultes des petits oiseaux *. Je suis fort porté à croire que ces pointes ou barbes de bled, sont destinées à soutenir & à rompre les gouttes de pluie qui sont forcées par-là de se disperser de côté & dans les dehors, au lieu de tomber intérieurement vers le pied des loges de grain où elles pourriroient tout par leur séjour.

L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que la bruine & la nielle. Le microscope m'a appris la cause de ces deux maladies.

La Nielle Chacun sçait que la nielle se déclare après une pluie extrêmement menuë & suivie d'un soleil brûlant. Les goutelettes de cette pluie, quand elles s'arrêtent sur le tuyau, y deviennent autant de petits verres ardents, qui brûlent, creusent & noircissent le tuyau en autant de points.

La Bruine. La bruine n'empêche pas les bleds de grossir, comme fait la nielle : mais elle les convertit en une poudre noire & puante. En examinant l'an passé plusieurs grains bruinez, je les trouvai sans germe, & j'aperçus presque toujours ou à côté, ou au-dessus de chaque grain les deux fleurs, qui n'ayant pû mûrir ni jeter leurs poussières, étoient demeurées-là sans four-

nir

* *Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum. Cic. de senect.*

nir à la graine le principe qui développe le germe, & perfectionne la farine dont la graine est remplie. Voilà le mal. Mais qui nous donnera le remède.

LE BLED.

Enfin les moissons jaunissent. On attend pour y mettre la faucille que ce jaune commence à tirer sur le rouge, & que le grain en ouvrant ses étuis nous invite à le recueillir, & à prévenir sa chute. Alors une multitude de mains officieuses viennent nous offrir leur service, & se noircissent volontiers sous les ardeurs du soleil de Juillet, à abattre & à lier nos moissons. Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce grain bienfaisant que leur condition ou la stérilité de leur Province leur avoit refusé. Ils passent des endroits où la moisson est avancée dans ceux où elle est tardive. Ils finissent par les bleds de Mars. En automne ces bonnes gens vont revoir leur chère famille. On ne craint plus les aproches de la triste saison. Leur travail leur a procuré le pain, la joye, & de quoi se délivrer des importunités du collecteur.

Moisson.

Moisson-
neurs.

Le Chev. Riches & pauvres nous voilà tous comblez de biens. Mais ce que la nature nous a donné, il faut sçavoir le conserver. Faites-moi le plaisir de me rapeler ce que vous ne me dîtes autrefois qu'en passant sur la manière de garder le bled.

Conser-
vation
du bled.

LE BLEU.

Le Pr. Il n'en est pas du bled comme des fruits. Ceux-ci étant destinez à nous rafraîchir tour à tour dans le cours de quelques semaines, ou n'ayant tout au plus que l'hyver suivant à passer, ils n'ont reçu qu'une robe assez légère, & proportionnée cependant à la nature de la saison qui en doit jouir. Mais le bled, qui est la nourriture de toutes les saisons, au lieu d'un habit mince & de peu de résistance, renferme & conserve la farine qui doit nous nourrir, sous une écorce dure & vigoureuse, qui le met en état de durer d'une année à l'autre; d'être transporté chez d'autres peuples qui en ont besoin; d'être mis en réserve dans des greniers publics pour des besoins pressans; & de s'y garder, si l'on veut, pendant des siècles entiers.

-15

La première façon de conserver le bled est de le laisser dans l'épi. Il est alors dans sa loge naturelle, & ce n'est que de cette façon qu'on peut parvenir à le communiquer aux Provinces & aux Isles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en épis dans des tonneaux bien fermez, il s'éventerolt, & inutilement le mettroit-on en terre. On le sème ou on le plante en ce pais-là avec l'épi pour plus grande sûreté, & l'on réussit par-là à le faire lever. Mais
cette

cette façon de le conserver auroit parmi LE BLED.
 nous bien des inconvéniens. Le bled court
 risque de se pourrir ou de germer à la
 moindre humidité dans le tas. Des légions
 de rats s'y viennent établir, & dans la li-
 berté où les met la solitude, ils y devo-
 rent paisiblement le travail de nos mains.
 Souvent le mal est grand avant que d'être
 aperçu. D'ailleurs le besoin qu'on a des
 pailles nous oblige à séparer le grain de
 l'épi. Ce qui se fait en rangeant les gerbes Batteurs
 dans l'aire de la grange, épis contre épis, en gran-
 & frapant rudement ceux-ci à grands ge.
 coups de fleaux. Les anciens faisoient par-
 tir le bled hors de l'épi en faisant passer &
 repasser sur les gerbes un bœuf qui les fou-
 loit aux pieds, ou une lourde charette qui
 produisoit le même effet. Les Gascons &
 les Italiens employent encore à cet usage
 les charettes ou les traîneaux. Les Turcs
 se servent de tables hérissées de pointes
 de fer ou de pointes de pierres à fusil pour
 froisser rudement les épis. Mais on n'a
 rien trouvé de meilleur que les bras d'un
 fort batteur, qui levant en l'air le long le-
 vier auquel le fleau est suspendu, porte
 sur les épis un coup d'autant plus fort
 qu'il est ramené de plus haut.

La seconde manière de conserver le
 grain, est de le remuer beaucoup lorsqu'il

LE BLED. est hors de l'épi, de le cribler souvent, de le faire passer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pèle, ou en le faisant tomber par une auge ou une trémuïe fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui sont posées plus bas, d'où il est relevé sur le champ à l'aide d'une grüe ou autre machine dans l'étage supérieur. Le bled ainsi remué & aéré de quinze jours en quinze jours durant les six premiers mois, demande moins de soins par la suite, s'il est dans un lieu sec. Le mouvement & l'air suffisent pour le garantir pendant un tems de l'humidité, de l'échauffaison, de la poussière, & des charançons. Si on donne le loisir à ces insectes de s'y glisser, ou d'y faire quelque séjour, ils s'y multiplient promptement comme des fourmilières, & pulvérisent bien tôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frottant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte & capable de les écarter, comme sont l'ail & l'hyéble; ou bien en les exposant sur des couvertures au grand soleil qui les tuë; ou enfin en lâchant sur le tas une bande de poulets qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charançons tant qu'il en paroîtra.

Le Chev. Avant que de leur livrer un tas
de

de bled, ce ne seroit pas mal fait de leur LE BLED.
donner un nombre de grains à compte
avec quelques charançons mêlez parmi,
pour s'assurer s'ils en agiront honnête-
ment.

Le Pr. J'ai vû un fermier compter sur
leur bonne foi, & risquer quelques écuel-
les pour sauver le tas.

Quand on a conservé le bled bien net
pendant deux ans, & qu'il a jetté tout son
feu, on peut le conserver pendant qua-
rante, cinquante, & même cent ans, ou
en l'enterrant dans des fosses revêtuës de
fortes planches bien assemblées; ou plus
sûrement encore en poudrant les dehors
du tas d'une petite quantité de chaux vive
qu'on dissout avec un peu d'eau dont on
arrose légèrement le tout. Cette chaux
fait germer le grain à la profondeur de
deux ou trois doigts, & forme à la sur-
face une croûte qui est impénétrable à
l'air & aux insectes.

Le Chev J'admire les différens états par
lesquels le bled passe, les risques auxquels il
est sujet, & les soins qu'il coûte avant que
de nous nourrir.

Le Pr. Nous avons imaginé mille
moïens pour nous en assurer la jouissance,
& pour adoucir les travaux qu'il nous
coûte. Nous employons des instrumens

LE BLED. durs & polis pour rendre le labour plus aisé & plus profond. Nous nous déchargeons sur les chevaux & sur les bœufs, du travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le secours des leviers, des rouës, & de cent autres machines pour cuëllir, pour battre, pour transporter, pour moudre, & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer sa peine & pour ménager son tems, le bled qui est la meilleure & la plus nécessaire de toutes ses nourritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'est ici plus qu'en toute autre chose, que Dieu a écarté la paresse par le besoin : & quoique ce soit lui seul qui donne l'accroissement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ses presens & sa bénédiction sous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oisif & indolent, en lui faisant toujours des libéralitez qui ne lui couteroient que le soin de les recuëillir.

* * * *

* * *

* *

*



LES VIGNES.

TREIZIÈME ENTRETEN.

LE COMTE.

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Comte. **L**A pente de la coline commence à devenir trop roide. Notre promenade sera plus douce ici sur la pelouse qui borde le pied des vignes ; & nous pourrons voir ce que l'année nous promet.

Le Chev. Les montagnes qu'on rencontre par-tout en son chemin , sont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure : ne seroit-elle pas plus belle si elle étoit unie ? On iroit par-tout de plein pied ?

La Comt. Ne dites point de mal , je vous prie , ni des montagnes , ni des côteaux. C'est ce qui nous donne des vûës réjouissantes¹, des amphithéâtres surprenans qui rendent le païsage vif & varié.

O 5

Nos

LES VI. Nos demeures en sont mille fois plus gra-
GNES. cieuses. Il n'y a que les voyageurs qui en
murmurent.

Le Comte. L'étenduë de notre domaine
se trouve augmentée & presque doublée
par ces grandes courbures.

Utilité
des cô-
teaux.

Le Pr. Si nous n'avions que des plaines
nous manquerions de bien des secours.
La main qui a formé le globe de la terre
en a diversifié la surface avec un artifice
qui attire notre admiration & notre re-
connoissance à mesure qu'il est aperçu.
Elle ne s'est pas contentée de nous don-
ner des terrains unis de toute nature & de
toutes qualitez pour y faire croître les dif-
férentes espèces de grains dont nous ti-
rons notre principale subsistance. Elle a
de plus élevé d'espace en espace des mon-
tagnes & des collines , afin de ménager
des expositions favorables à la vigne &
aux plantes qui ont besoin d'une forte ré-
flexion de la lumière pour mûrir parfai-
tement leurs fruits. Voyez tous ces ter-
rains qu'elle a abaissés en pente pour y fai-
re tomber directement le rayon qui seroit
oblique étant reçu en plaine. Ne sont-ce
pas autant de grands espaliers qu'elle nous
invite à garnir , & où la vivacité de la ré-
flexion se trouve unie à la bonté du plein
air ? Cette main n'est donc pas moins bien-
faisante

Vigno-
bles.

faisante qu'habile. Elle a scû, comme LES VI-
vous voyez, convertir les terrains qui GNES.
nous paroissent d'abord les plus irréguliers en agrémens & en utilitez.

Le Comte. Les différentes utilitez des montagnes sont un des plus beaux sujets dont on puisse s'entretenir, & nous pourrions quelque jour contenter là-dessus la curiosité de notre cher Chevalier. Mais c'est faire pour le present une apologie très-suffisante des montagnes, que de dire qu'elles servent à nous donner le vin.

Le Chev. Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne se peut-elle pas cultiver en plaine ?

Le Comte. Communément * elle y réussit peu, & ce n'est pas même sur toutes sortes de côteaux qu'elle se plaît. On lui réserve ceux qui sont tournez au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre est propre pour la vigne.

La Comt. A voir ces côteaux si arides, & tous ces terrains pendans où l'on ne peut mettre la charuë, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils se couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produisent le plus délicieux de tous les fruits.

O 6

L₂

* apertos
Bacchus amat colles Georg. 2.

LES VI.
GNES.

Le Pr. Le même sujet d'étonnement

que nous trouvons dans le terrain maigre qui nourrit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout usage, pût produire une liqueur si ravissante ? Il suffit de le planter dans une terre sèche, pierreuse, stérile en aparence : & bien-tôt ce sable délayé d'un peu de rosée va pousser une multitude de grapes qui s'emplissent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t'il pris des qualitez si supérieures à la bassesse de son origine & à la sécheresse de sa terre natale ? Qui lui a donné tant d'esprits & tant de feu ? Comment ce jus conserve-t'il tant d'efficace & de vigueur, avec tant de délicatesse, jusqu'à persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années, jusqu'à supporter les secousses des charois & les plus longs trajets de mer, jusqu'à être converti par l'alambic en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curiosité & l'expérience ont diversifiée en mille manières ?

Eau de
vie.

Effets du
vin, source
de la
joie.

La Comt. La naissance & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il est suivi. Les autres liqueurs, soit naturelles, soit artificielles, comme la

la bière , le cidre , le thé , le chocolat , LES VI-
 le café sont presque toutes des boissons GNES.
 sérieuses & taciturnes , qui laissent l'hom-
 me livré à sa mélancolie. Si elles ras-
 semblent quelquefois une compagnie au-
 tour d'elles , ou bien on y moralise
 d'un air triste , ou l'on y politique froi-
 dement , quelquefois on y dispute avec
 aigreur. C'est le privilège du vin seul
 d'apporter par-tout la vivacité & la joie.
 Il délie la langue , il évertue l'esprit , &
 fait éclater la satisfaction du cœur par le
 chant.

Le Pr. C'est parce que le vin est la four- Ame des
 ce infaillible de la joie , qu'il est aussi l'a- repas.
 me des repas. Point de bonne chère où il
 manque. Il renferme seul bien des mets
 exquis : mais rien ne le peut remplacer.
 Tout le reste n'est pas capable de conso-
 ler de son absence.

La Comt. Il fait un autre bien. En écar-
 tant la tristesse & les passions sombres , il
 répand la sérénité sur le front. Il adoucit
 les cœurs les plus aigris. Il rapproche peu
 à peu des personnes ennemies qui sont
 charmées de se revoir avec un air ou-
 vert & sans embarras : la colère n'est plus
 dans leurs yeux : elles se trouvent aim- Lien de
 ables , & la haine fait place à l'amitié re- la socié-
 naissante. Le vin devient ainsi le média- té.

teur

LES VI- teur des réconciliations le plus gracieux,
GNES. le plus insinuant , & le plus facile à trou-
ver. On peut dire qu'il est un des liens des
plus engageans de la société.

Restau- *Le Pr.* Il est encore un des plus puis-
rant de sans soutiens de l'homme dans son travail,
l'homme soit en le lui faisant commencer avec joie ,
dans son soit en rapelant tout-d'un-coup ses for-
travail. ces épuisées par la fatigue. Dans la dure
nécessité où Dieu a mis l'homme de tra-
vailler, il n'a pas voulu l'accabler ni l'aban-
donner à la tristesse de ses noires pensées.
Pf. 103. Tandis qu'il tire de la terre un pain pro-
pre à le nourrir & à le fortifier , il lui pré-
pare une liqueur vivifiante qui réjouit son
cœur , & lui fait goûter son état. Voyez
cet homme qui courbe son dos , & qui
marche à pas lents sous une charge de
bois dont il est accablé. Deux verres de
vin , retranchez de la collation que je vois
apâtée sur l'herbe , seroient suffisans pour
changer en un instant son air & sa mar-
che. On ne le reconnoîtroit plus.

Le Chev. La chose va être exécutée sur
le champ. C'est moi qui serai l'échan-
son.

Le Pr. Au lieu des traits de chagrin & de
découragement dont son visage paroif-
soit défiguré , le vin y a répandu un air de
gayeté , & des couleurs que les essences ,
ni

ni le fard ne pourroient imiter*. Le pain LES VIT-
GNES.
met l'homme en état d'agir : mais le vin
le fait agir avec courage , & lui rend son
travail aimable. L'ame , auparavant en-
velée dans une mélancolie profonde , sem-
ble revivre par son secours. Elle se pro-
duit : elle se répand dans les dehors : elle
met l'agilité dans les pieds , & des expres-
sions de joie dans la bouche, Tous ses
maux sont oubliez. Elle prend des senti-
mens de vigueur : la timidité qui sem-
bloit la resserrer, en ne lui laissant voir que
ses peines , fait bien-tôt place à l'espéran-
ce & à la résolution.

Le Comte. Je remarque une autre pro-
priété dans le vin. Il est si ami de l'homme,
qu'il varie ses goûts selon nos dispositions.
Sommes-nous en bonne santé ? le vin ré-
jouit l'odorat , la langue & l'estomac.
Il semble nous donner avis de la propor-
tion qu'il a avec tous nos besoins. Som-
mes-nous malades ? il change alors sa sève
enchanteresse en une amertume insupor-
table. Il semble nous avertir obligeam-
ment qu'il n'est propre qu'à augmenter
chez nous l'altération & le trouble.

Le

* Educas panem de terra , & vinum lætificet cor homi-
nis : ut exilaret faciem præ oleo.

Heb. *Mishumen.* Melius quam unguentum. Mieux qu'on
ne feroient les essences, ou le fard. Ps. 103 : 14 & 25.

LES VI- *Le Chev.* Cependant il ne se fait aucun
GNES. changement dans le vin.

Le Pr. Le changement ne se fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette sage économie qui nous a épargné la longueur des discussions , & l'incertitude des raisonnemens dans le discernement des nourritures qui nous sont convenables , ou nuisibles. Elle en a admirablement réglé l'usage par la voie abrégée des plaisirs prévenans , & des dégoûts salutaires.

Le Chev. Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire : mais il n'est pas toujours bienfaisant. Il y a des gens qu'il rend extravagans , ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes les vignes , & qu'on s'en trouveroit mieux.

La Comt. L'excès des meilleures nourritures cause des maladies. L'abus du vin n'est pas une raison de le supprimer.

Le Pr. On a assez souvent vû de prétendus Philosophes , & des Législateurs injustes , tels que Penthée ^a , Domitien ^b , & Mahomet ^c , qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abuseroit. Mais c'est une injustice pleine d'extravagance de vouloir être plus sage que lui , & d'arracher de la terre un bois qu'il a planté lui-même pour

^a V. les *metam.*
^b V. *Ce-drene* , &
^c V. *Chronique d'Europe.*
^c Voyez *L'Alcoran.*

pour en faire l'adoucissement de nos pei- LES VI-
 nes. Aucune nation n'a négligé le vin , GNES.
 lorsqu'elle a pû se le procurer , ou par la
 culture , ou par le commerce. L'usage du
 vin est aussi ancien qu'il est étendu , puis-
 qu'il s'étend à toute la terre , & qu'il re-
 monte au moins à Noé , le pere commun
 de toutes les Nations.

La Comt. J'aurois beaucoup de plaisir
 à entendre l'histoire des progrès de la vi-
 gne & du vin. Le Chevalier voudroit sça-
 voir planter & cultiver une vigne , ven-
 danger & façonner le vin. Afféions-nous,
 je vous prie : M. le Prieur nous livrera l'hi-
 stoire de la vigne , & M. le Comte , qui a
 fait planter la meilleure partie de celles
 que nous voyons , nous apprendra la vraie
 méthode de faire le vin. Je voudrois d'a-
 bord sçavoir pourquoi M. le Prieur nous a
 dit que l'usage de cette liqueur remontoit
 à Noé au moins. Est-il permis de soupçon-
 ner qu'il y ait eu du vin avant Noé ? il est
 le premier qui ait planté la vigne.

Le Pr. On peut croire sans hérésie que
 le vin est aussi ancien que le monde. Noé
 prit soin de communiquer au genre hu-
 main ce qu'il avoit connu de meilleur
 avant le déluge. C'est dans cette vûë qu'il
 commença par renouveler l'agriculture :
 & comme un de ses premiers soins fut
 de

LES VI. de planter la vigne, & d'exprimer le jus
GNES. des raisins, on peut penser qu'il ne se porta à le faire que par la connoissance qu'il avoit de l'utilité de cette pratique.

Le Chev. Mais feroit-il tombé dans l'yvresse, s'il eût connu la nature du vin.

Le Pr. L'yvresse où il tomba ne prouve point qu'il ignorât ce que c'étoit que le vin ; mais que l'impression en fut plus forte & plus agissante après une longue interruption.

Sacrifices
de pain &
de vin.

Quoiqu'il en soit au reste, la vigne fut portée par-tout de proche en proche par les enfans de Noé. C'est presque chez tous les peuples que nous trouvons dans les tems, même les plus reculez, qu'une des principales parties du culte extérieur consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin, pour le glorifier, & pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie, ce qui en est le soutien. On se contentoit souvent de cette offrande ; & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toujours accompagné d'une poignée de farine *, ou d'un gâteau, & de quelque effusion de vin.

Ces fêtes se célébroient en pleine campagne, & communément sur des lieux élevés

* *Mola*, tourteau d'orge qu'on mettoit sur la victime, d'où vient le mot *immoler*.

élevez & remarquables. Elles revenoient LES VIG-
NES.
tous les ans en des tems déterminez. L'of-

frande étoit toujours suivie d'un repas, où les peuples se réunissoient pour manger avec joie en commun, en signe d'union & comme ne faisant tous qu'une seule famille. Ces fêtes dégénérèrent peu à peu en excès & en dissolutions. Telle est aparemment la première origine des fêtes du vin qui sont si anciennes, & qui de l'Asie ont passé en Europe, & par-tout.

Le Chev. Mais il y avoit dans les Bacha- Origines
nales bien des choses qui n'ont aucun ra-
des fêtes
port à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, du vin.
je vous prie, que ces clameurs d'Io & d'E-
voé qu'on réitéroit si souvent? A quoi ser-
voient les tyrses, ou ces petites piques en-
vironnées de fleurs & de feuilles de vignes?
Pourquoi ceux qui célébroient les fêtes du
vin couroient-ils de montagne en monta-
gne? Pourquoi se jettoient-ils sur tous les
animaux qu'ils rencontroient? Pourquoi
après les avoir mis en pièces, se barboüil-
loient-ils le visage de sang? Le vin ne por-
te personne à ces folies.

Le Pr. Voici la conjecture qui m'a paru
la plus vraisemblable sur l'origine de ces
fêtes extravagantes. Elles ne sont dans leur
principe que les fêtes instituées dès le
commencement par la piété en l'honneur
du

LES VI. du vrai Dieu , mais défigurées par les circonstances qui s'y font jointes.

Remarquez , je vous prie , que tous les peuples ont une inclination naturelle à conserver le souvenir des grands événemens par les représentations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir contentons-nous de quelques exemples connus. Rien n'est si commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coutume en France , & c'est encore la coutume de plusieurs de nos voisins , de faire à Noël & à Pâques , & en d'autres fêtes , des représentations dramatiques du mystère qu'on honore : & quoique la Religion Chrétienne , qui est toute entière dans le cœur & dans la bonne vie , tire peu de profit de ces pratiques tumultueuses , le peuple s'y porte volontiers , parce que ce sont des dévotions qui l'amuse sans conséquence pour ses passions. Les V. Le Mahométans dans le pèlerinage qu'ils font à la Mecque , qu'on croit avoir été la demeure d'Ismaël , Patriarche des Arabes , représentent encore aujourd'hui par de certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le desert. Ils regardent derrière eux , & à côté : ils cherchent avec inquiétude , & ensuite ils se réjouissent , comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous recon-

nois-

noissez-là l'histoire du puits où Agar & LES VIL-
son fils se desaltérèrent. Ces exemples GNES.
nous suffiront.

Toute l'antiquité est pleine de cérémonies pareilles, instituées pour conserver la mémoire des événemens qui interressoient le plus les peuples. Dans les tems voisins du déluge, lorsque les enfans de Noé, au lieu d'aller peupler la terre, s'obstinoient à demeurer ensemble, & s'occupoient à bâtir dans le voisinage de l'Euphrate, le reste de la terre demeuroid inculte : tout se couvroit de bois, & les animaux s'y multiplioient sans fin. Après la dispersion, quand chaque famille eut commencé à s'établir dans le païs qu'elle avoit choisi, les bêtes féroces sortant des bois, venoient ruiner le travail des habitans, & jamais ils n'étoient sûrs de jouir, ni de leurs moissons, ni du fruit de leurs vignes. Nimbrod, petit-fils de Cham, se mit à la tête de la jeunesse de son canton : il donna la chasse aux bêtes, délivra le païs, & de grand chasseur il devint Roi. Après sa mort, non-seulement on célébra des fêtes sur son tombeau : non seulement on y chanta ses loüanges après celles de Dieu, ce qui devint une occasion d'abus : mais on imita dans ces fêtes les chasses fameuses qui avoient procuré aux païs voisins la sûreté & l'abondance.

LES VI.
NES.

dance. On commençoit à l'ordinaire par des sacrifices. On y invoquoit le nom de Dieu qui étoit Iao & Jevoé. On y paroiffoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chasse : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chasse représentative. On couroit de montagne en montagne : c'est en cela qu'étoit la représentation. On la rendoit plus vive & plus vraie en versant le sang des bêtes qu'on pouvoit rencontrer. Ceux qui étoient le plus couverts de sang paroiffoient s'être le mieux distingués dans la chasse : & comme les courses & les voïages de Nimbrod tendoient quel-

Mastica
vanus
Jacchi.

quefois à donner la chasse aux bêtes ; quelquefois à aller montrer aux peuples voisins la manière de recueillir le bled & le vin, on portoit pompeusement dans ces fêtes représentatives le van qui sert à nettoyer le bled, & on distribuoit du vin aux assistans. Rien de plus propre à conserver la mémoire des services de Nimbrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire sur l'origine des fêtes du vin.

La Comt. Il est facile de voir pourquoi ces fêtes ont été universellement bien reçues. Tant que les dévotions sont ambulantes, & animées par la bonne chère, on trouve aisément des dévots. Mais suivons l'histoire de la vigne. Le

Le Pr. La vigne passa d'Asie en Europe. *LES VI.*

Les Phéniciens , qui voyagèrent de bon- *GNES.*

ne heure sur toutes les côtes de la Méditerranée , la portèrent dans la plûpart des Isles , & sur le Continent. Elle réussit merveilleusement dans les Isles de l'Archipel : ensuite elle fut portée successivement en Grèce & en Italie.

Pline * étoit persuadé que les libations * *Hist. nat.*
de lait instituées par Romulus , & la dé- *lib. XIV.*
fense faite par Numa d'honorer les morts *sect. 14.*
en versant du vin sur le bucher , prou-
voient que les vignes en ce tems-là étoient
encore fort rares en Italie. Elles s'y multi-
plièrent dans les siècles suivans , & quel-
ques Gaulois qui en avoient goûté la li-
queur , conçurent dès-lors le dessein de s'é-
tablir dans les lieux où l'on la recueillait.
Pour attirer au-delà des Alpes bon nom-
bre d'autres Gaulois , ils n'employèrent ni *Plutarch.*
lettres , ni exhortations. Ils envoyèrent de *in Camill.*
côté & d'autre plusieurs cruches de vin :
aussi-tôt des armées de Beruyers , de
Chartrains , & d'Auvergnacs , renoncèrent
au gland de leurs forêts. Les Alpes ne pu-
rent les arrêter , & ils allèrent conquérir
les deux bords du Pô , où ils s'appliquèrent
à la culture du figuier , de l'olivier , & sur-
tout de la vigne. Tel fut le motif de leur
entreprise : & au lieu de blâmer nos peres
d'a-

LES VI. d'avoir pris les armes pour s'assurer la
 CNES. jouissance du vin *, Pline les excuse par
 la pureté de l'intention. On croit que c'est
 aux Gaulois établis le long du Pô, que
 nous devons l'invention utile de conser-
 ver le vin dans des vaisseaux de bois exac-
 tement fermez, & de le contenir dans
 des liens malgré sa fougue. Depuis ce
 tems, la garde & le transport en devin-
 rent plus aisez que quand on le conservoit
 dans des vaisseaux de terre sujets à se bri-
 ser, ou dans des sacs de peaux sujets à se
 découdre, ou à se moisir.

Hist. nat. Les habitans de Marseille, & de la Gaule
lib. XIV Narbonnoise, eurent quelques vignes dès
sect. 29. avant la conquête des Gaules par Jules Cé-
Cic. Pro sar. Mais Domitien arrêta les progrès de
Fonteio. ces plantations. Ce ne fut que sous l'excé-

En 282. lent Empereur Probus, qu'il fut permis
 aux Gaulois, aux Espagnols, & aux Bre-

Vopiscus tons de planter des vignes. Il sçavoit que
in Probo, l'avancement de l'agriculture est insépa-
& Eu- rable d'un bon gouvernement, & qu'un
trop. Prince ne gouverne bien qu'autant qu'il
 procure l'abondance & la tranquillité aux
 peuples dont il est le pere. La permission
 de former des vignobles trouva dans la
 Bretagne, & dans le Nord de la Belgique,

des

* Hæc vel bello quælivisse venia sit. *Hist. nat. l. XII.*
sect. 2.

des obstacles infurmontables du côté de LES VI.
la nature. On continua encore dans la Bel-GNEs.

gique & dans la Celtique même , à tirer
de l'orge la boisson ordinaire faite d'une
quantité suffisante de vignes *. Mais peu à
peu elles furent plantées par-tout où elles
purent réussir. Saint Martin en planta une Greg. Tu.
dans la Tourraine avant la fin du IV. siècle. ron. de
Saint Remi , qui vivoit sur la fin du V. & glor. Con-
au commencement du suivant , laissa par fessor.

testament à diverses Eglises les vignes qu'il
possédoit dans les territoires de Reims &
de Laon , avec les esclaves qu'il employoit
à les façonner. Depuis ce tems les vignes
furent cultivées dans toute la France , &
peut-être attirèrent-elles les François dans
la Gaule , comme elles avoient attiré les
Gaulois en Italie. Les autres Allemands ,
qui n'avoient plus d'établissmens à espé-
rer , essayèrent de défricher quelque can-
ton de la forêt noire , & plantèrent des
vignes le long du Rhin. La Hongrie eut
aussi les siennes : & depuis qu'elles se sont
ainsi multipliées par-tout , les peuples
contens de leur sort , n'ont plus songé à

Tome II.

P

chan-

* Voyez dans l'Anthologie une Epigramme de l'Empe-
reur Julien adressée à la biere.

..... σε Κι λτοι τῇ
πενή βοτρυαι τ' αὐζαν ἀπ' ἀσχυρών.

Les Gaulois vous ont tirée des épis faite de raisins.

LES VI. changer de demeure : ils perdirent le goût
GNES. des conquêtes.

La Comt. Qu'on nous vienne dire après cela que le vin n'est propre qu'à tout troubler. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe est en repos.

Le Pr. Après l'histoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes espèces en sont sans nombre : elles varient par la couleur , par le goût , par la qualité , par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs.

Mais en général on peut rapeler tous les vins à deux espèces , sçavoir , des vins de *Vinum dulce : vinum aust- liqueur , & des vins secs.*

terum, ou severum. Les vins de liqueur sont ceux qui ont une saveur douce , sucrée , & aprochant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accom-

Uvæ apicia , ab apibus & mellis sapore. pagnée de parfum. Les raisins muscats sont les plus propres pour faire ces sortes de vins : mais ils ne mûrissent parfaitement que dans les païs chauds. Les vins de li-

Muscats, queur , muscats & autres , les plus estimez parcequ'ils parmi nous sont ceux de la Ciutat & de les mou- Saint-Laurent en Provence , de Fronti- ches s'y gnant en Languedoc , de Coudrieux en attachent Lyonnois , d'Arbois en Bourgogne , de par pré- Rivesalte en Roussillon , & quelques au- férence. tres.

tres. Les vins de liqueur étrangers sont le LES VI-
 Tocaï qui vient en très-petite quantité sur GNES.
 un côteau de Hongrie ; la Verdée, la Mos-
 cadelle, & le Montéfialconé, tous vins de
 Toscane ; le vin Grec du mont Vésuve qui
 est jaune comme de l'or, & le Lacryma
 vin fort rouge qui se recueille sur la même
 montagne quand elle ne porte pas l'incen-
 die & le ravage dans les vignobles voisins
 de son sommet ; les vins de Malaga dans
 le voisinage de Gibraltar ; ceux d'Alican-
 te, & plusieurs autres d'Espagne ; celui de
 Madère, Isle qui appartient aux Portugais
 à l'entrée de l'Océan ; les vins des Isles Ca-
 naries, dont le plus estimé vient de l'Isle
 de Palma ; la Malvoisie, vin fort épais qui
 se façonne dans l'Isle de Candie ; & les
 autres vins grecs qu'on recueille à Chios,
 à Ténédos, à Mételin, & dans d'autres
 Isles de l'Archipel. Le vin de Schiras en
 Perse est de même nature.

Il y a dans toutes sortes de vins trois par-
 ties principales, qui sont l'huile, le sel, & le
 volatil. On ne parvient à donner à la plu-
 part des vins de liqueur le juste tempéra-
 ment qui les rend doux & piquans que
 par une espèce de cuisson. Pour mélanger
 parfaitement leur huile avec leur sel, en
 sorte que la douceur de l'une corrige l'â-
 creté de l'autre par une union intime, on

Les VI- ces raisins exposez au soleil sur le cep jus-
 NES. qu'à ce qu'ils commencent à se flétrir :
Uvæ pas. & pour les empêcher de tirer encore de
sæ solem. la terre des sucz qui retarderoient la per-
 fection de ce mélange , on tord le pédi-
 cule qui attache le raisin à la branche.
 Ensuite on en exprime la liqueur qui ne
 peut manquer de s'être épaissie comme
 un syrop. Telle est la première méthode.
 La seconde consiste à exprimer le moût
 des raisins quand ils sont mûrs , & à le
 faire boüillir * de manière que l'écume
 s'en répande sur les bords du vase. Cette
 seconde espèce de cuisson , qui est vio-
 lente , ou forcée , donne au vin un goût
 de feu : mais elle le met en état de se con-
 server. La troisième espèce de cuisson
Descu- qu'on donne au jus du raisin est celle
um, sapa. qui va jusqu'à le réduire à la moitié , ou
 au tiers , pour en faire un syrop , ou un
 raisiné fort épais.

Le soin qu'on prend de déflegmer le vin
 par les deux premières méthodes , lui ôte
 la plus grande partie de son volatil , d'où
 il arrive qu'il demeure toujours dans une
 espèce d'engourdissement. L'ébullition
 n'en étant point naturelle , ne peut être
 par-

* Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem
 Et solis undam tepidi despumat abeni.

parfaite. Ces vins ne peuvent être légers, LES VINS
 fins & coulans. Peut-être sont-ils par cet- GNER.
 te raison plus propres que les nôtres pour
 les païs chauds, où le sang est plus rarefié,
 & a besoin d'une liqueur substantielle plû-
 tôt que spiritueuse. Ainsi il est peu éton-
 nant que les Italiens & les autres peuples
 Méridionaux accoûtumés à la douceur de
 ce syrop qui est proportionné à leurs be-
 soins, se trouvent plûtôt blessez que ré-
 joüis par la vivacité de nos vins.

Les vins secs au contraire sont ceux Vins secs
 dans lesquels le volatil & le sel dominant
 par le moyen de l'ébullition parfaite qui
 les a délivrez de la plus grande partie de
 leur huile, & qui a tellement atténué &
 subtilisé ce qui reste de cette huile, que le
 sel n'en est pas émoussé ou affadi; mais
 qu'il agit au contraire en liberté sur la lan-
 gue, & y cause une agréable impression.
 Tels sont les vins de France, les vins de
 Moselle, les vins du Rhin, & plusieurs
 vins de Hongrie. L'usage en est plus salu-
 taire aux peuples septentrionaux, dont
 il volatilise le sang, & dégourdit l'humeur
 sombre.

Les grands défauts de ces vins sont Défauts.
 d'être verts, ou liquoreux, ou terrestres,
 ou capiteux. La liqueur, c'est-à-dire, la
 saveur sucrée est un grand défaut, parce

LES VI-
GNES.

qu'elle affadit le cœur, & trouble l'estomac, au lieu d'y porter la joie & la bonne disposition. Mais ce défaut, comme celui d'être capiteux, peut se trouver dans les plus excélens vins. L'un & l'autre se corrigent communément par une juste durée. La verdeur est moins le défaut du vin, que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit, ou du propriétaire qui l'a vendangé trop tôt. C'est une nature qui n'est point faite. Le goût dur & terrestre est le pire de tous les défauts : c'est celui du sol même, ou d'une vigne mal cultivée.

Bonnes
qualitez.

Les bonnes qualitez du vin sont d'être ferme, & pourtant aisé ; d'avoir du corps, & en même-tems de la légèreté ; de réunir enfin une couleur brillante, une odeur flâteuse, une faveur délicate. N'est-ce pas-là, mon cher Chevalier, le vin que vous prétendez recueillir dans vos vignes quand vous en prendrez le gouvernement ? Vous y parviendrez à coup sûr en suivant la méthode dont M. le Comte va vous faire part.

Le Comte. Il y a bien des manières de façonner la vigne & le vin. Cette plante est naturellement foible : mais la nature l'a pourvûë de petits filets, ou d'espèces de mains qu'elle tourne autour de ce qu'elle rencontre pour s'y attacher, & se main-
tenir

tenir contre le vent. Nous l'appuyons en France sur un simple échalas. Ailleurs on la soutient à l'aide d'un roseau, ou avec une haute perche, ou sur des fourches de bois. En Grèce & en Italie il est tout commun de faire monter les vignes sur des ormes, où elles s'étendent en liberté, & s'élançant d'étage en étage jusqu'au sommet *. Les Asiatiques, qui ont plusieurs espèces de raisins extrêmement gros, sont obligés de faire courir leurs vignes sur des treilles & sur des berceaux, qui deviennent autant de riches tentes sous lesquelles ils prennent l'ombre & le frais. Souvent un même terrain leur donne du ris ou du bled pour les nourrir, des vignes pour faire leur boisson, & des mûriers qui servent à la fois à soutenir leur vigne, & à nourrir les vers à soie qui les habillent.

La méthode de chaque pays passe pour être fondée sur le besoin. On croiroit tout perdre en s'y prenant autrement, & il est vrai qu'il ne faut s'en écarter que quand on s'est assuré par des expériences suffisantes qu'on réussira mieux d'une autre façon.

P 4 Mais

* Superest

Tum laves calamos & raso hastilia virgæ
 Præineasque aptare fudes, furcasque bicornes,
 Viribus enit quarum & contemnere ventos
 Assuescant, summasque sequi tabulara per ulmos.

Georg. 2.

LES VI. Mais j'ai remarqué dans mes différens
GNES. voyages qu'il y avoit presque par-tout
bien de la routine, & que nous aurions en
cent endroits des vins beaucoup plus par-
faits, & qui feroient plus de garde, si on
les faiconnoit avec plus d'ordre.

Le dessein que j'avois de planter une
vigne dans ma terre, m'a rendu attentif
sur les différentes méthodes des Provin-
ces de France. Je n'ai rien vû nulle part
qui aprochât des soins & des précautions
que prennent les Champenois depuis en-
viron cinquante ans. Leur vin étoit dès
auparavant très-fin & très-estimé : mais
il se soûtenoit peu, & ne se transportoit
pas loin. Par la manière qu'une longue ex-
périence leur a suggérée, ils sont parve-
nus à le rendre à volonté couleur de ceri-
se, œil de perdrix, de la dernière blan-
cheur, ou parfaitement rouge ; & de l'af-
fermir au point que, sans rien perdre de
son agrément, il se soûtient six & sept an-
nées, souvent beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à
Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres can-
tons du pais Laonnois, y produit des vins
que toute la Flandre estime presque autant
que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La même méthode portée en différens
endroits de Bourgogne, tire de tems en

tems

tems de l'obscurité, & met en vogue des LES VINS
vins qu'on ne connoissoit pas auparavant. GNES.

Cette méthode regarde la vigne, le Culture
pressoir, & la cave. de la vi-

La vigne a besoin d'être plantée, pro- gne.
vignée, taillée, labourée, liée, terrée,
& fumée.

On se garde bien de la planter dans des Planter
terres franches & propres à produire du
bled. Ces terres ont à la vérité des suc &
des sels très-abondans : mais comme elles
se durcissent après la pluie, à la moindre
chaleur elles sont impénétrables à l'action
de l'air & du soleil : leurs suc ne se subtili-
sent point. Ils n'acquièrent ni perfection,
ni activité, & la vigne jaunit dans ces
terres, ou n'y donne qu'une liqueur re-
vêche & grossière. Une terre un peu mai-
gre, légère, sèche plutôt qu'humide, si-
tuée en pente, mélangée de petits cail-
loux, ou de pierres à fusil, est plus pro-
pre pour la vigne que le fonds le plus ri-
che & le plus fertile. Je ne sçai si de ces
petits cailloux froissez par la culture, il ne
se détache pas de certains sels, ou même
des particules de feu & de soufre capables
de donner au vin une agréable vivacité.
Mais en général les terres douces & le-
gères communiquent plus de finesse & de
goût à ce qu'elles produisent : parce que

LES VI. ENES. l'action & les influences de l'air qui y pénétre sans peine, y répandent, & dévelopent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne trop près d'une rivière, moins encore d'un marais. La fraîcheur qui s'en élève, & se répand dans le voisinage, donne plus de prise aux petites gelées du matin sur les feuilles de la vigne, dont la perte est toujours suivie de celle du fruit.

Boutures On plante la vigne ou de boutures, ou de plans enracinez. Les boutures sont des jets sans racines qu'on a taillez en hyver sur des ceps de bonne nature, & qu'on conserve en bottes dans le cellier jusqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de Mars, avant que de les planter, on laisse tremper ces bottes huit jours durant dans un fossé bourbeux, puis on les plante, non en les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures sont à un pied de distance l'une de l'autre. Par la suite on ôtera le trop. La bouture doit être peu enterrée, & toujours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laisser un pouce ou deux

Plantes du vieux bois de deux ans.

de pepinières. Les plans enracinez sont de jeunes ceps

ceps qu'on a élevez depuis deux ou trois ans dans une pepinière un peu plus maigre que la terre où ils seront replantez. Ce déplacement se fait en Novembre. Il ne faut point mettre d'intervale entre le moment où l'on leve les jeunes plans, & celui où on les transplante : leur extrême délicatesse souffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pepinières devroient toujours accompagner chaque héritage. L'utilité en est infinie. Les plans enracinez commencent à donner du vin dès la troisième année, & continuent souvent pendant plus de soixante ans.

On peut encore renouveler une vigne en tout, ou en partie, par le moyen des provins & des marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus beaux jets qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite fosse un peu longue, & ne laisser fortir de terre que le jeune bois. Lorsque la partie qui est coudée en terre a repris racine, ou bien on la laisse attachée au maître cep pour garnir le voisinage : ou bien on la coupe sous les racines, & on leve ce nouveau cep pour le transplanter où l'on en a besoin.

Marcotter la vigne, c'est en faire passer un beau brin au travers d'un petit panier

P 6 qu'on

LES VI
GNES.

qu'on met en terre, en y abaissant la branche. Celle-ci prend racine dans le panier. En Novembre on coupe la marcotte sous l'osier : on la leve sans l'ébranler : on la transplante ensuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voilà les quatre façons de multiplier la vigne. Aprenons à la tailler.

Taille. La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & de la terre qui le nourrit. Si la terre est extrêmement maigre & le bois un peu foible, on ne laisse que deux boutons, ou trois tout au plus, sur le jeune bois de l'année, afin que la sève ne travaillant que sur ce petit nombre de boutons, en tire des jets un peu forts. Si la terre est nourrissante & le cep vigoureux, on laisse sur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir l'action de la sève par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveau bois.

Temps de
la taille.

C'est un vieux préjugé parmi les vignerons comme parmi les jardiniers, mais peut-être aussi peu fondé chez les uns que chez les autres, qu'il ne faut tailler qu'au printems. Ils se démentent cependant ou se trahissent eux-mêmes, puisque pour prévenir la multitude des ouvrages qui les empêcheroit d'avoir fait assez tôt, ils taillent souvent dès le mois de Janvier.

Quel-

Quelque diligence qu'ils apportent, il en LES VIGNES.
 reste beaucoup à faire bien avant dans le
 mois d'Avril. La sève qui travaille dès ce-
 lui de Mars, grossit d'abord, suivant son
 cours naturel, les boutons des extrêmi-
 tez, qui sont justement ceux qu'on retran-
 chera. Trouvant ensuite le bout de ses ca-
 naux tout ouverts par la taille, elle s'écha-
 pe, & s'écoule en pleurs, jusqu'à ce que
 la chaleur la dessèche, & en arrête la per-
 te. La sève ne se dissiperoit ni en pleurs,
 ni en boutons inutiles, si la taille se faisoit
 aussi-tôt la chute des feuilles. C'étoit l'avis
 de M. de la Quintinye. On l'a essayé plu-
 sieurs fois avec succès, & chacun en peut
 risquer l'épreuve sur une petite portion
 de vigne, pour s'assurer que l'avantage
 qu'on trouveroit à placer la taille en au-
 tomne afin de labourer à l'aise & à propos
 au retour du printems, ne sera contredit
 par aucun inconvénient.

On laboure la vigne au mois de Mars Labour.
 quand elle est taillée. Le labour varie selon
 la nature des vignes. Nous en avons de
 deux sortes; de hautes qu'on laisse croître
 dans les lieux moins fins, jusqu'à cinq &
 six pieds; & de basses qu'on ne laisse mon-
 ter qu'à la hauteur de trois pieds, au plus.

On laboure tous les ans le pied des vi- Ravale-
ment.
 gnes hautes, & tous les quinze ans on les
 ravale :

LES VI-
GNES.

ravale : c'est-à-dire , qu'on les abaisse & qu'on les couche dans une fosse de deux pieds de large , & presque aussi profonde que le pied du cep. Quand le pied du cep est couvert de terre , on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jets qui y tiennent , & on les couche dans de petits fosses de six pouces de profondeur pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainsi dans une nouvelle terre , reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage se fait en Novembre.

Il n'en est pas de même des basses vignes où l'on recueille le meilleur vin. C'est tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant , de sorte qu'un cep de vigne occupe sous terre un espace de plusieurs pas , souvent de plusieurs toises après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaisser le cep toujours également , & d'empêcher qu'il ne fasse le coude , ce qui l'exposeroit à être coupé par le travail de l'année suivante.

Greffe.

Quand on s'aperçoit que les vignes sont trop vieilles , il faut les arracher , ou les greffer. Si on les arrache on laisse écouler un an au moins avant que d'y mettre de nouveaux plans , & c'est bien fait d'y semer du froment qui y réussira à coup sûr , ou du sègle , ou quelques bleds de Mars ,
pour

pour dégraisser la terre , & la tenir plus légère & plus proportionnée à la délicatesse de ce jeune plan qui , sans cette précaution , y trouveroit une nourriture trop forte & capable de l'étouffer. LES VIGNES.

Si la vieille vigne jette encore un bois vigoureux , mais sans fruit , au lieu de l'arracher on peut la greffer. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois , & on ne laisse sortir que deux ou trois jets de l'année sur lesquels la greffe réussira mieux que sur le vieux bois qui se fend plus difficilement , & qui par sa grosseur a peu de proportion avec la greffe. La greffe de la vigne se fait en fente. L'opération en est semblable à celle des autres arbres.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes dispense de les terrer , c'est-à-dire , d'y rapporter de nouvelle terre. Mais tous les douze ans dans les terres très-légères , & tous les quinze ans dans les terres plus nourissantes , on rapporte de nouvelle terre au pied des vignes basses. Il n'en faut qu'une médiocre quantité , & la règle est de mettre toujours un pied de distance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pourroit dénaturer les vignes , ôter la finesse au vin , & former sur le pied une épaisseur capable de

LES VI- GNES. de le priver de ces influences de l'air qui y
Fumier. portent le feu & les fucs les plus parfaits.

On met une médiocre quantité de fumier dans les vignes, ſçavoir, tous les ſept ans quand la terre eſt extrêmement légère, & tous les douze ans quand la terre eſt un peu plus ferrée. L'abondance du fumier brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables eſt le meilleur pour les terres légères. On le mêle avec celui des écuries pour les terres fortes. Celui des bergeries, quand il eſt éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jauniffantes, pourvû qu'on l'employe en moindre quantité que l'autre. Le vrai tems de fumer la vigne eſt en Novembre: mais ſi l'automne eſt pluvieuſe, de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuſe au cep auquel elle s'attache, on remet à fumer la vigne en Février.

Liûre. Le tems de lier la vigne à l'échalas eſt
Rognûre lorsque la fleur commence à paroître. On
 rogne la vigne vers le même-tems, avant
 qu'elle ſoit liée, ou après l'avoir liée, il
 importe peu. Rogner la vigne, c'eſt arrêter
 ou couper le bout des branches, & retran-
 cher les menus rejettons qui ſortent du
 bas & des côtez de la ſouche. Ce travail ſe
 réitére

réitère pour assurer une sève abondante aux fruits qui se sont déclarez. LES VIGNES.

Il n'est pas moins nécessaire de renverser, ou d'arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naissent au pied des vignes, & qui usent la terre, ou la refroidissent. Mais, soit pour sarcler avec la houë, soit pour labourer avec le hoyau, on se garde bien d'entrer dans la vigne après la pluye, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre après la pluye, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plusieurs ceps. En la remuant avec la grêle, ou après la gelée, on y renferme un froid mortel, ou capable tout au moins d'arrêter long-tems la végétation. Sarclure.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir : ce sont le gribouri, la bêche, & le li-maçon. Insectes; ennemis de la vigne.

Le gribouri est un scarabée de la couleur & de la figure du petit hanneton ; mais beaucoup plus petit. Il passe l'hiver en terre, attaché au pied des ceps, surtout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le fesiillage. Il s'en nourrit & pique les boutons à fruit & les jeunes jets; ce qui Gribouri.

LES VI. qui fait souvent mourir tout le nouveau
GNES. bois. On donne utilement le change au gribouri en semant des fèves en plusieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feüillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enleve à propos ce feüillage inutile & l'engeance qui y loge, pour brûler le tout au pied de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr, pour y insérer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers qui causent la pourriture des raisins, & détruisent tout à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vite tout le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalides, & ensuite en gribouris. S'ils trouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pied de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes & de bien d'autres. On y met le feu sur la fin de l'hyver, & on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisans. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

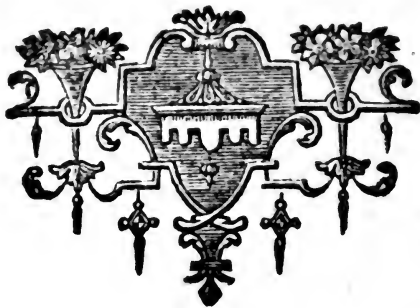
La Béche La béche est une autre espèce de petit scarabée, moins gros qu'une mouche ordinaire,

dinaire, revêtu d'une écaille verte, qui est relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a au lieu de tête une espèce de trompe dure, fort longue, armée de plusieurs scies, avec lesquelles il fait beaucoup de tort aux raisins. Il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu'il roule autour de lui comme un cornet, & qu'il tapisse d'une sorte de toile ou de duvet pour y déposer ses œufs. En hyver il se retire sous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pied de la vigne.

On choisit le tems de la rosée ou de la fraîcheur du matin pour faire la guerre aux escargots, qui se cachent durant la chaleur. L'usage où l'on est en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais en vain un particulier laborieux travaillera-t'il seul à délivrer sa vigne de ces insectes. Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent, & concourent à employer les mêmes moyens : autrement on se fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y passer des vignes voisines.

Lorsque

LES VI. Lorfque les labours ont été réitérez à
 ONES. propos , & qu'un été favorable a-fecondé
 le travail du vigneron , le raifin mûrit en-
 fin : il eft tems de faire les préparatifs de
 la vendange. On nétoye les cuves : on
 met le preffoir & tous les vaisfeaux en
 état. Mais la manière de faire le vin &
 de le gouverner , eft un détail que nous
 ferons mieux de réfervier pour une autre
 promenade. Entrons un moment dans le
 bas de la vigne : je vous y ferai toucher
 au doigt la plûpart des chofes dont je
 vous ai parlé.



QUATORZIÈME ENTRETIEN.

LA COMTESSE.

LE CHEVALIER.

Le Comte. C'est de la bonté de leur travail que dépend la qualité du vin. Je leur

La

LE VIN. La seconde cuëillette fera des gros raisins ferrez & un peu moins mûrs. La troisième fera des raisins verts , pourris , dessechez , en un mot du rebut. De ces trois cuëillettes je ferai trois cuvées , dont vous sentez d'abord la différence.

Mélange. Ce premier travail , qui est de la dernière importance , se peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualitez. L'une , située dans une terre extrêmement légère & pierreuse , donne un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur : une autre , placée dans un fond plus nourrissant , donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualitez en un même vin , & perfectionner l'un par l'autre , je puis le faire , ou à la vigne par le mélange des raisins de ces différens cantons , ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimez. Si je diffère à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre , je cours un risque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui est la plus foible change de couleur , & communique à l'autre son défaut , au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de sa compagne : & le moindre mal qui y puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand , c'est un œil louche , un
nuage,

nuage , une petite lie qui ternira toujours la beauté de la couleur , & lui ôtera la perfection du goût , avec ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en sera pas de même si je marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits réunis tout d'abord , & façonnez ensemble , il se forme une liqueur exquisite qui a la fermeté , la délicatesse , l'odeur , la couleur vive , & qui persévère plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dis a été justifié par une longue expérience : & c'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualitez , qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri , d'Aï , & d'Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que tous les différens agrémens qui peuvent flâter la langue semblent s'y être réunis.

Le Pere Pérignon , Religieux Bénédictin d'Hautvilliers sur Marne , est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que sa méthode se fût répandue , on ne parloit que du vin du Pérignon , ou d'Hautvilliers.

Le Chev. Hier en lisant le festin de Despréaux , je trouvai tous les noms dont
Mon-

LE VIN. Monsieur vient de parler , dans l'explication de l'ordre des côteaux , qui étoit , dit le Commentateur , une compagnie de gens de plaisir partagez sur le mérite des vins qu'on recueille sur les côteaux des environs de Reims. Je voulus ensuite voir sur la Carte les noms de Pérignon , de Silleri , d'Hautvilliers , d'Aï , de Taissi , de Verzenai , de Saint Thiéri , dont il est parlé dans la note : mais j'avois beau chercher Pérignon sur la Carte avant que de l'y trouver.

La Comt. Le faiseur de notes a pris un homme pour une montagne : c'est une bagatelle. Revenons , je vous prie , à notre vendange. Je comprends à présent pourquoi le vin des gens de campagne est si inférieur à celui du Gentilhomme ou du Bourgeois , quoique ce soit les mêmes vignes & les mêmes raisins. Le vigneron , qui n'a qu'un arpent ou deux , ne sçauroit faire ni triage , ni mélange. Il ne fait qu'une cuvée , où il croit façonner le mauvais par le bon , tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais. Mais le propriétaire , qui a nombre de vignes , peut en étudier les différentes qualitez , & faire un mélange qui donne de la réputation à son vin.

Le Comte. Ce que je vous ai dit du choix & de l'assortiment des différens raisins , convient également , soit qu'on
veuille

veuille faire du vin gris, soit qu'on veuille faire du vin rouge. LE VIN

Le Chev. Mais, Monsieur, vous parlez de la couleur du vin comme si on étoit maître de l'avoir telle qu'on la souhaite. Peut-on tirer du raisin blanc autre chose que du vin blanc ? & peut-on tirer du raisin noir autre chose que du vin rouge ?

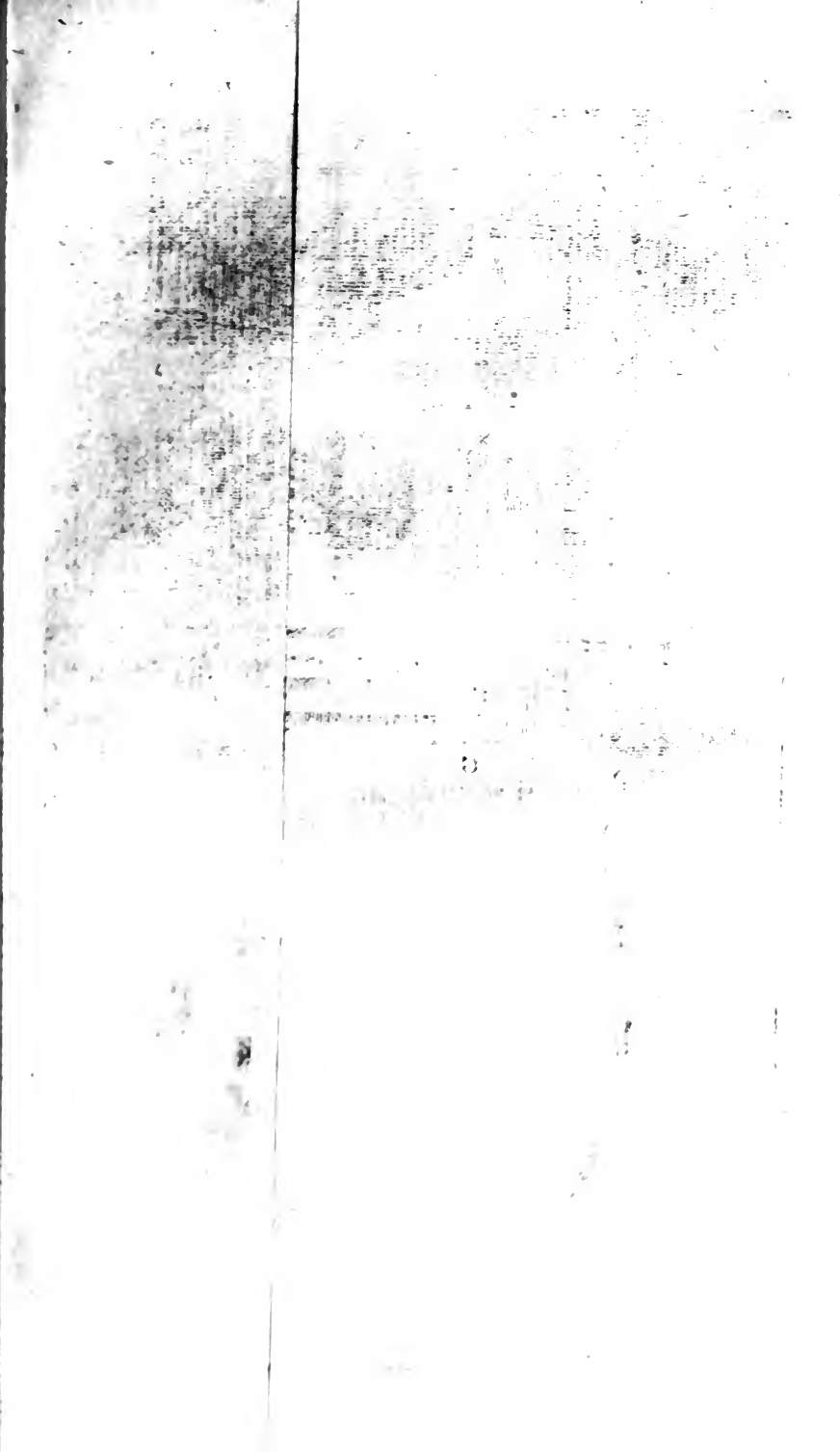
Le Comte. Le raisin blanc ne donne à la vérité qu'un vin blanc qui n'a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promptement, & tombe dès avant l'été. Ces vins blancs ne sont presque plus d'usage. La médecine seulement les conseille quelquefois. Mais le vin gris, qui a l'œil si vif, & qui est d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le cristal, provient des raisins les plus noirs, & sa blancheur ne se soutient jamais mieux que quand on a pris soin d'arracher tous les ceps de raisins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an. La liqueur des raisins blancs dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le dessus, & altéroit toute la masse du vin. Mais depuis que les raisins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure sept & huit ans, & celui de la Marne va aisément à quatre & cinq. Les vins de Bourgogne ne tomberoient pas comme ils font dès la troisième

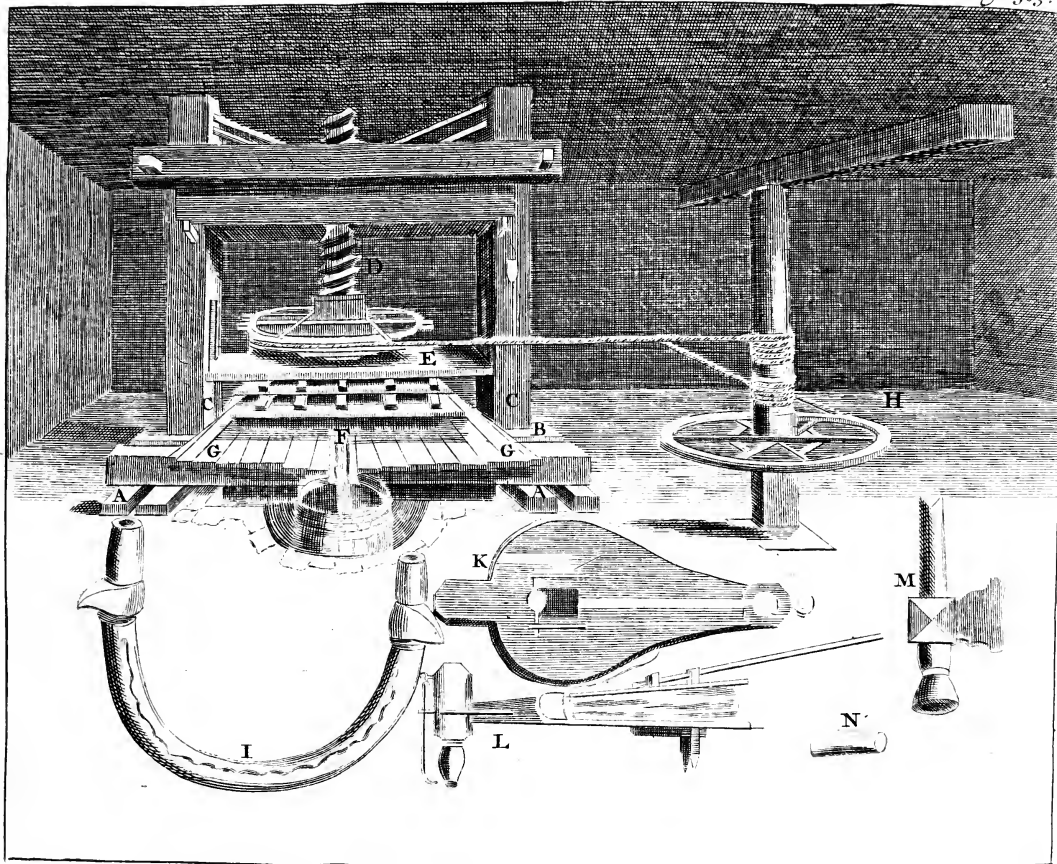
LE VIN. année, souvent dès la seconde, si l'on les façonnoit avec la même précaution.

Le Chev. Comment se peut-il faire que le raisin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc comme l'eau en Champagne ?

Le Comte. Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme on veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc, voici
Vin gris. ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix des plus beaux raisins. Elles les couchent molement dans leurs paniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portez au pied de la vigne, où sans les fouler le moins du monde, on les met dans de grands paniers en leur conservant l'azur & la rosée dont ils sont tout couverts. Le broüillard aussibien que la rosée contribuë beaucoup à la blancheur du vin.

Si le soleil est un peu vif, on étend des napes mouillées sur les paniers, parce que le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers sur des animaux d'un naturel paisible, qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier où le raisin demeure à couvert, & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange
sans





Le Pressoir ordinaire.

sans danger jusqu'à onze heures. Quand il est fort & un peu ardent, on quitte à neuf. DÈS que les paniers sont arrivez à la maison, & vous comprenez de quelle conséquence il est qu'elle soit voisine de la vigne, afin que le raisin ne s'écrase, ni ne s'échauffe dans le trajet; aussi-tôt sans fouler les raisins dans la cuve, on commence par les jeter sur le pressoir dont je vous montrerai au logis la structure & l'usage.

Après qu'on a donné très-prompement la première ferre, on relève les raisins qui se sont écartez, de la masse, & on donne la seconde ferre. Ensuite avec une grande pèle tranchante, on taille quarrément les extrêmités de la masse des raisins: on rejette par dessus tout ce qui a été taillé des côtes, & on donne la troisième ferre qu'on appelle pour cette raison la première taille. On abaisse ainsi les grands arbres du pressoir à diverses reprises qu'on appelle de même, seconde, troisième, quatrième, & cinquième taille.

Le vin qui sort de la première ferre se met à part, si le raisin est bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on coureroit risque de le rougir en le mêlant avec celui de la seconde ferre. Mais ce mélange est utile & quelquefois nécessaire quand l'année

LE VIN.

L'Abaisse

La Re-

trouffe.

Première

Taille.

II. III.

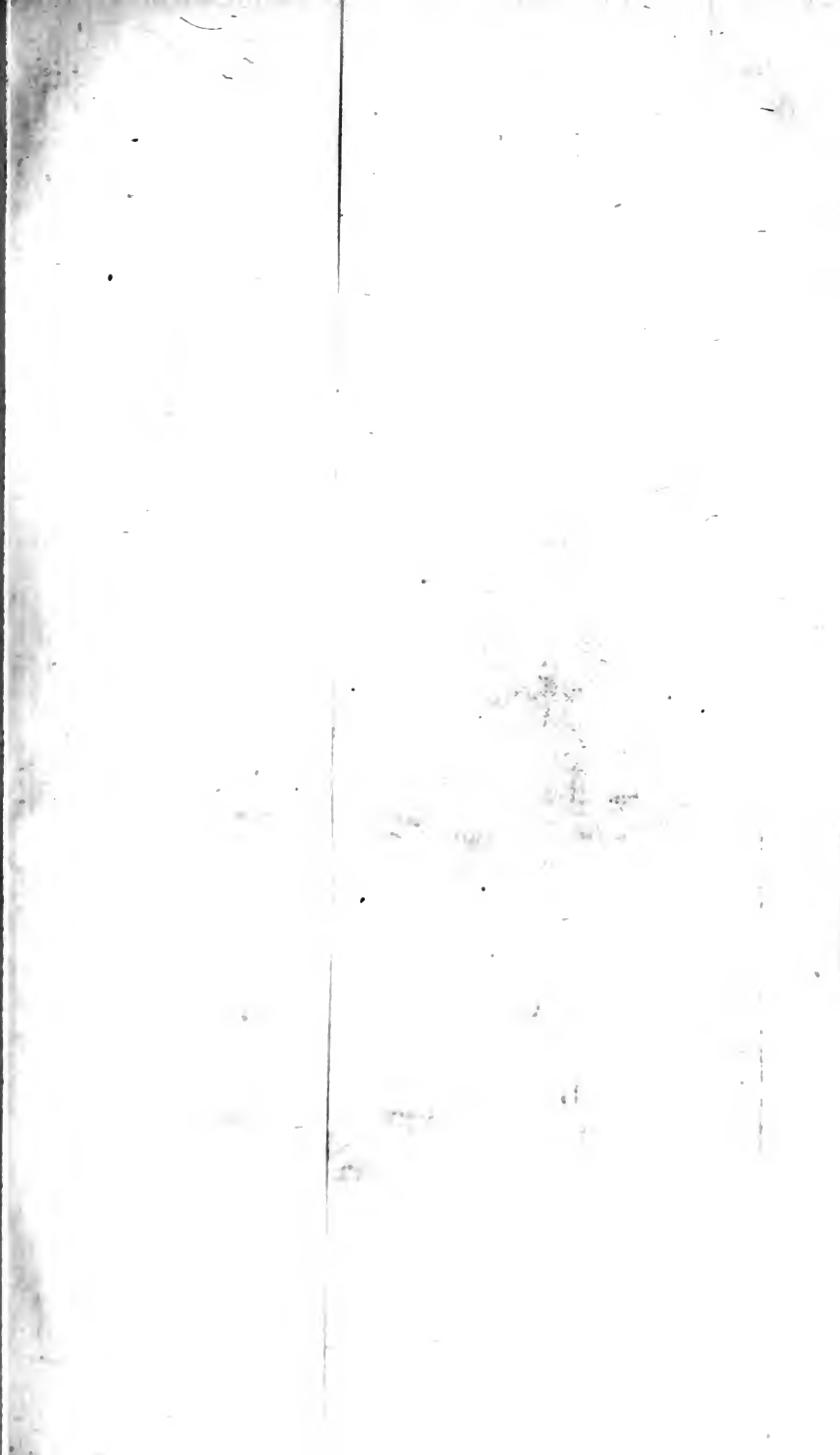
IV & V.

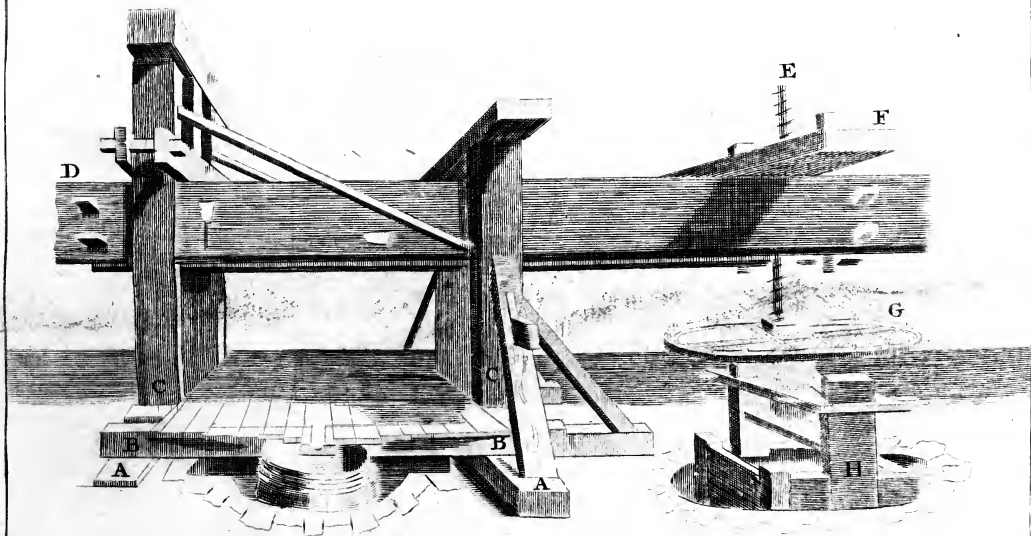
Taille.

LE VIN. n'est pas chaude, & que la première serre n'a pas rendu abondamment. On peut quelquefois mêler le vin de la première taille avec celui des deux premières serres. Mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir le risque : le premier vin pourroit en être taché. Le vin de taille est excellent pour faire un boisson parfaite : on peut aussi le joindre aux vins rouges si l'on en fait à part.

Les vins de taille vont toujours en rougissant par degré, parce que l'action du pressoir se fait sentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain. Les particules qui s'en détachent sont ce qui donne la rougeur au vin. L'ardeur du soleil, ou les secousses des charois sont quelquefois si grandes, & agissent si fortement sur les dehors du raisin, que les liqueurs qui sont dans l'enveloppe du grain étant en mouvement, se joignent dès la première serre au jus du raisin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc. Il sera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en est pas moindre : mais le goût & la mode sont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

Le vin de la sixième serre se joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les usages
les





Le gros Pressoir.

les moins importants. Les pressoirs de Champagne pressent si rudement le raisin que le marc en devient dur comme une pierre. On en tire une eau-de-vie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures, & pour bien d'autres usages.

LE VIN

Eau-de-vie d'Aïnes.

Venons presentement au vin rouge. On sçait par expérience que cette rougeur vient du mélange plus ou moins parfait des liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle qui forme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raisins, & qu'on les fait cuver avant que de les pressurer. Les esprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toute-part contre les tuniques des grains qu'on a crevez en les foulant. Cette substance rouge, qui loge dans le tissu de la pellicule, s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénètre tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proportion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. On seroit donc sûr d'avoir un vin parfaitement rouge en le laissant cuver longtemps. Mais la liqueur acide & amère qui est dans la queue de la grape, étant emportée par la même chaleur, se mêle aussi à toute la masse, & y répand une amertume, ou un goût âcre qui rend le vin insupportable, sur-tout dans les années froides.

Vin rouge.

LE VIN. Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un est de vendanger sous le soleil le plus ardent. L'action du soleil sur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroient plusieurs jours de cuve, & le raisin se cuvant alors très-promptement, & s'élevant jusqu'aux bords, très-souvent en moins de vingt-quatre heures, il ne court point risque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année est froide, ou qu'on ne puisse avoir un beau soleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents longues de trois pieds, & en tournant autour des tonneaux dans lesquels on fera le transport des raisins de la vigne au pressoir, on en arrache les grappes qui en sortent égrenées, & qu'on met avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goutte de liqueur qui demeure attachée à l'extrémité de la queue de chaque grain. On jette alors le raisin dans la cuve, & on l'y laisse plusieurs jours de suite en toute sûreté. Il bout & se colore sans contracter l'amertume des grappes qui en ont été ôtées la plupart. Je dis la plupart, parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui, sans ce secours, s'échapperoient de tous côtes sur le pressoir, où l'on acheve d'en exprimer tout le jus.

Le vin qu'on a tiré de la cuve se mêle en- LE VIN.
suite avec celui qu'on a tiré du pressoir
dans les deux & trois premières ferres. Le
vin des suivantes est de moindre qualité.
On fait bien de l'employer séparément.

Voilà le vin fait & distribué dans des Gouver-
tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de nement
la première, de la seconde, & de la troisié- du vin.
me cuvée, soit de blanc, soit de rouge.
Après qu'on l'a laissé boüillir à l'air un
nombre de jours, qui varie selon la maturi-
té des raisins & la température de l'année,
on le bouche foiblement pour lui laisser ex-
haler encore quelque tems son plus grand
feu. On le conserve au cellier haut tout
l'hyver, & l'on le descend dans les caves
basses au retour des premières chaleurs,
pour l'en retirer sur la fin de l'automne.

Le vin de l'année ne se met guères que
~~dans~~ des vaisseaux neufs : & lorsqu'on le
transvase, il faut toujours que ce soit dans
un vaisseau où il y ait eu du vin de la mê-
me espèce, ce qui est sur-tout essentiel
quand il s'agit du vin blanc, qui pourroit
se tacher en passant dans un vaisseau qui
a contenu du vin d'une nature différente ;
ou contracter un goût de bois en passant,
lorsqu'il est fait, dans un vaisseau qui n'a
point servi.

C'est un vieux préjugé, sans aucun fon-
dement,

LE VIN. dement, que le vin se conserve mieux sur sa lie. La lie & l'air sont les deux pestes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relire douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils les transvasent dans des tonneaux parfaitement nets : & de peur apparemment que le vin ne prenne l'évent ; ils sont dans l'usage de faire brûler dans le tonneau qu'on vuide un petit bout de mèche souffrée d'un demi ponce en long & en large. L'huile & l'odeur du soufre empêchent l'air de s'insinuer dans le vin en entrant dans le tonneau à mesure qu'il se vuide, & y répandent encore des esprits qui aident à soutenir le feu & le brillant de la liqueur.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépendent tout particulièrement du soin qu'on prend de les dégraisser de leur lie, on s'est appliqué à trouver des moyens ~~simples~~ pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer à clair : le second est de les coller.

Manière
de le tirer
à clair.

Tirer à clair, c'est faire passer le vin de dessus sa lie dans un autre vaisseau bien net, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un soufflet. Une des extrémités du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaisseau qu'on veut remplir. L'autre tient par un semblable tuyau à la grosse fontaine qui est attachée au bas du vaisseau qu'il faut vider

vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d'un vaisseau dans l'autre, jusqu'à ce qu'il se trouve à niveau dans tous les deux. On insère alors dans l'ouverture supérieure du tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un large soufflet fait exprès. L'air qu'on force par diverses reprises à y entrer, & qui n'en peut sortir, foule le vin également, & le contraint sans le troubler le moins du monde, à se sauver au haut de l'autre vaisseau.

Coller le vin, c'est y verser par cha- *Manière*
que tonneau une pinte de liqueur, où *de le col-*
l'on a fait délayer & fondre pendant *ler.*
quatre jours un morceau de colle de pois-
son, du poids de 60 ou 70 grains. Ces
bâtons de colle que les Hollandois nous
aportent d'Archangel, doivent être clairs
& transparens. On frappe la colle avec un
marteau de bois pour l'éfeüiller, & la dis-
soudre plus aisément dans un peu de vin
& d'eau de rivière, qui est plus péné-
trante que l'eau de puits ou de fontaine.
On y ajoute de tems en tems une très-pe-
tite quantité de vin. On manie souvent le
tout, & on le passe par un linge médio-
crement fin. On en verse la quantité de
trois grands verres ou d'une pinte dans un
tonneau, dont on a tiré deux ou trois
bouteilles. On broüille cette colle avec le
vin, en y insérant un bâton courbé. La

LE VIN. colle se répand à la surface comme un réseau , & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admet à discrétion par l'ouverture d'un fausset , la colle se précipite , & entraîne avec elle la graisse ou l'huile superflue , & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin , sur-tout si c'est du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaise qualité , & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.

On tire les vins à clair , depuis le commencement de Janvier , ou lorsque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement. On recommence quinze jours après : & si c'est un vin gris , on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

Vin
mouf-
seux.

En le tirant vers la fin de Mars , lorsque la sève commence à monter à la vigne , on parvient communément à rendre le vin moussieux , en forte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réussit encore quelquefois à faire du vin moussieux , en le tirant durant la sève d'Août. Ce qui prouve que la mousse est un effet du travail de l'air & de la sève qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne , & dans la liqueur qui en est provenüe. Mais cette mousse , qui est du goût de quelques personnes,

sonnes , paroît aux connoisseurs une chose étrangère à la bonté du vin , puisque le vin le plus verd peut mousser , & que le plus parfait très-ordinairement ne moussé point.

On colle de bonne heure , & pour l'ordinaire en Mars les vins tendres , tels que sont ceux d'Ai , d'Epernai , d'Hautvilliers , & de Piéri , dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes , comme sont ceux de Silléry , de Versenai , & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soutenir par-tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres , d'Amsterdam , de Copenhague , & de tout le Nord. On assure même qu'ils ont plusieurs fois passé la Ligne impunément : mais j'ai bien de la peine à me persuader ce fait.

Quand on met ces vins en bouteilles , avant qu'ils ayent exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux , ils cassent une multitude de bouteilles , & la qualité n'en est pas si parfaite.

La façon de le mettre en bouteilles , Vin en consiste à laisser un doigt de vuide entre le bouchon. frappé & la liqueur ; à fisseler le les.

LE VIN.

bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin ; à le cacheter si l'on veut , pour prévenir les méprises ou les infidélitez ; & à mettre le flacon sur le côté : parce que , si on le pose debout , il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé se séchera , & que devenu plus petit , il laissera un passage à l'air qui travaillera sur le vin, l'aigrira , & y formera à la surface une pellicule ou des fleurettes , qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'usage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, sur-tout durant la première année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge se détachent de mois en mois : les plus grossières s'affaissent promptement au fond du vase. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteille vous paroîtra d'une netteté parfaite. Mais deux mois feront à peine écoutez , que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille , ou l'air que vous y aurez admis en versant les deux premiers verres , élèvera du fond un nuage qui ternira le vin , & en émouffera tout l'agrément.

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles , que ce qu'on en veut consommer dans l'espace de deux mois. Autrement on risque de trouver tout , ou perdu
ou

ou altéré dès le troisiéme , souvent plutôt : LE VIN.
 soit parce que le fond de la bouteille s'é-
 paissit & vous oblige à transvaser avec
 perte , à l'aide d'un petit siphon à deux
 branches : soit parce que le vin rouge de
 l'année acquiert dans la bouteille un goût
 âcre qui le rend méconnoissable : soit enfin
 parce qu'il y devient gras comme l'huile ;
 défaut dont on le guérit en agitant la bou-
 teille : mais on l'en guériroit mieux dans
 le tonneau en le roulant & en le collant ,
 ou en attendant un an entier.

Quand au bout d'un an & plus , les sé-
 dimens se sont faits à diverses reprises
 dans le vin rouge , on peut sans danger
 jouir de la commodité de le mettre en bou-
 teilles. Il s'y soutiendra pour lors beau-
 coup mieux que dans le bois : parce que les
 pores du verre sont plus ferrez. La colle
 n'y feroit aucun tort : mais le vin s'étant
 parfaitement clarifié par ses propres ef-
 forts , elle pourroit être fort inutile.

Tant que le vin est en cercles , on le Entre-
 remplit tous les mois de tout ce qu'il y a tien du
 de meilleur dans la cave , & s'il est possi- vin.
 ble , de vin de la même cuvée. Comme le Proprié-
 bois qui le renferme est fort poreux , le té des ca-
 vin , tant qu'il y loge , ne peut soutenir ves.
 le voisinage d'aucune odeur forte ; telles
 que sont celles du fromage , du cidre , de

LE VIN. la bierre, & du poiré. Pour dire en deux mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus sûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a justifié la bonté.

Le Pr. J'admire jusqu'où peut parvenir l'industrie d'un peuple laborieux. Il est arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitans de la Campagne. Les vins de Falerne, de Massique, de Formies, & de Cales, qu'Horace a chantez tant de fois, comme ce que l'Italie avoit

Hist. nat.
lib. XIV.
s. 6.

de plus parfait, étoient tombez cent ans après lui, par la faute des habitans qui négligèrent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité *: & au lieu que ces vins se conservoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le sort de la plûpart des autres vins d'Italie, qui sont si foibles,

Andreas
Baccius,
de vinis
Italiæ.

qu'on ne peut plus en faire usage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuise pour les soutenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches & par l'exactitude de leur méthode, sont parvenus non-seulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point

connus,

* *Copiz potius quam bonitati studentium.*

connus, une très-grande réputation ; mais LE VIN.
même à les conserver malgré leur délicatesse beaucoup plus long-tems qu'on ne peut conserver ceux de Guyenne & de Bourgogne. Ceci est un fait assez récent , & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles.

Le Comte. J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois sur les progrès du vin de Champagne en passant sur les lieux. Au sacre de Philippe de Valois en 1328. les habitans de Reims consommèrent pour le repas qu'ils donnèrent au Roi & à toute sa cour , trois cens pièces de vin , partie de Beaune & de Saint-Pourçaint , partie de Reims. Ceux-ci furent payez depuis six livres jusqu'à dix la queue ou les deux pièces. Le vin de Saint-Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau , & celui de Beaune à vingt-huit livres la pièce , ou cinquante-six livres la queue.

*Mém. mss.
de M.
Jean Ro-
ger.*

Le Pr. Il falloit que le vin de Reims fût alors bien peu connu , ou qu'il fût extrêmement mal fait , pour être à un prix si inférieur à celui de Bourgogne.

Le Comte. Sous François I. & Henri II. le vin de Reims prit faveur par-tout ; & c'est une tradition que Charles V. François I. Henry VIII. & Léon X. avoient chacun un commissionnaire résident à Aï ,
pour

LE VIN. pour s'affûrer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.

En 1559. Au sacre de François II. on presenta au
 18 Sep- Roi du vin de Bourgogne à vingt livres la
 tembre ti- queuë rendu à Reims , & du vin de Reims
 ré du du prix de quatorze, dix-sept & dix-neuf
 chartrier livres la queuë. Dès-lors il étoit plus cher
 de l'Hôtel que celui de Bourgogne, eu égard aux frais
 de Ville de voiture. Au sacre de Charles IX. on pre-
 de Reims. senta du vin de Reims de vingt-huit &
 1561.15. trente-quatre livres la queuë , & du vin
 Mai, du País de Laonnois plus cher que celui de
 Reims. Au sacre de Henri III. on ne pre-
 1575.13. senta que des vins de Reims , depuis cin-
 Février. quante-quatre jusqu'à soixante-quinze li-
 1610. vres la queuë. On n'en but point d'autres
 au sacre de Louïs XIII. & il coutoit cent
 soixante-quinze livres la queuë. On les
 trouva si parfaits au sacre de Louïs XIV.
 que tous les Seigneurs en voulurent avoir;
 & il a encore été beaucoup perfectionné
 depuis , sur-tout par la durée.

Parallèle Le Pr. Ce vin est enfin arrivé au point
 du vin de de se trouver le seul en France qui puisse
 Bourgo- entrer en concurrence de mérite avec ce-
 gne & du lui de Bourgogne.
 vin de

Champagne. Le Comte. Si nous en croyons les plus
 fines langues , celui de Champagne l'em-
 porte même de beaucoup sur celui de
 Bourgogne.

Le Pr. C'est une assez belle fortune pour le vin de Champagne, d'être parvenu à se voir au niveau de celui de Bourgogne sans vouloir prendre le dessus. J'ai toujours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon esprit, dont l'impression est moins vive, mais dont on ne se lasse point; & que le vin de Champagne ressembloit au bel esprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'est pas toujours de service.

Le Comte. Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faisiez entre la mousse de quelques vins de Champagne, & les faillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dire sur ce petillement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réunit toute la vigueur de vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'esprit, l'union de la solidité & de la délicatesse, est le comble de la perfection.

Le Pr. Je vous abandonne l'agrément pour m'en tenir à l'utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la santé, que celui de Champagne : il triomphera toujours par cette raison. Sa couleur seule annonce un vin qui a du corps. Je me défie de tout ce qui brille.

Le

LE VIN.

Le Comte. On se persuade fort à la légère, que cette couleur foncée qu'on estime dans les vins de Bourgogne, est une marque de leur *salubrité* : mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient que du mélange des particules fort épaisses de l'écorce du grain de raisin : & plus le vin en est chargé, moins il est fin & coulant : il en est même plus difficile à digérer. D'où vient que la gravelle & la goutte, si ordinaires dans les vignobles, sont des maladies presque inconnues à Reims & à la rivière de Marne, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Jugeons de la bonté des viandes & des boissons, selon les simples loix de la nature. Il n'y a pas long-tems que vous remarquiez vous-même, que Dieu nous avoir épargné l'incertitude de l'examen, en nous faisant juger de l'excélence d'une nourriture par l'impression des sens. Cette règle, qui ne trompe point dans les choses simples & sans mélange, assure la victoire au vin de Reims. Son goût, son odeur seule annonce la nature la plus parfaite. Mais j'ai une autre remarque à vous faire ; c'est que l'on peut faire en Bourgogne du vin à peu près aussi blanc qu'en Champagne : mais il n'approche pas de la bonté du dernier.

nier. Au lieu qu'on fait en Champagne du LE VIN.
vin aussi rouge que celui de Bourgogne,
& alors les Marchands le vendent, ou
pour le meilleur vin de Bourgogne à des
gourmets qui s'y méprennent les pre-
miers; ou pour du vin rouge de Cham-
pagne, à des connoisseurs qui en deman-
dent par préférence. Enfin si l'on peut ju-
ger du mérite des vins par les prix que les
Marchands y mettent, lorsque le meilleur
vin de Bourgogne se vend trois cens livres
sur les lieux, le vin fin de Champagne se
vendra dans les caves de Silleri & d'Eper-
nai, six, sept & huit cens livres.

La Comt. Messieurs, croyez-moi, lais-
sons ce procès indécis. Aussi-bien n'y a-t'il
point de Juge qui ait droit d'en connoître
& de prononcer. Et quand il y en auroit
un, il feroit sagement de mettre le procès
au croc, & de laisser éternellement durer
cette querelle. Les prétentions dont ces
deux grandes Provinces se flâtent égale-
ment, y entretiennent une jalousie qui
nous est avantageuse. Les partisans du vin
de Bourgogne & ceux du vin de Champa-
gne forment, il est vrai, deux factions dans
l'état. Mais leurs démêlez sont réjouissans.
Leurs combats ne sont point dangereux.
Il est même tout commun de voir ceux
d'un parti entretenir des intelligences
dans

LE VIN. dans l'autre. On se rapproche souvent sans peine : il arrive rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas , ne se réconcilient avec la Champagne dès avant le dessert.

Mais, Messieurs , ne vous laissez pas tellement enchanter par les charmes du vin , que vous ne rendiez aussi justice aux autres boissons , quoique d'un mérite inférieur. Nous recueillons ici depuis quelques années , un cidre comparable à celui de Roüen. C'est ma vendange favorite. Je vous en donnerai le détail , après que M. le Prieur nous aura appris , s'il lui plaît , comment se fait la bierre.

La bierre
ancien-
nement
cervoïse.
Eau.

Le Pr. Les matières nécessaires qui entrent dans la composition de la bierre, sont l'eau , l'orge , le houblon & la levûre.

L'eau doit être légère & pénétrante. Cette qualité se déclare dans l'eau , par la facilité qu'elle a de mousser avec le savon. Si elle prend peu la mousse , c'est une marque qu'elle est revêche & chargée de principes étrangers à sa nature. L'orge qui entre dans la bierre doit être germée & ensuite mouluë. Pour pouvoir germer , elle doit tremper durant vingt-quatre heures , puis être portée au cellier , qu'on appelle le ger-germoir , où elle demeure étendue jusqu'à ce que le germe en sorte de chaque grain ,

Orge.

Orge ger-
mée.

Le ger-
moir.

de

de la longueur de quatre à cinq lignes. On LA BIER-
la fait secher ensuite dans un bâtiment cou- RE.
vert qu'on appelle la touraille, sur un plan- La tou-
cher à claire voye, & dont les ouvertures raille.
sont couvertes de grandes piéces d'étof-
fe de crin de cheval. L'orge étenduë, &
de tems en tems remuée se seche, à l'aide
de la chaleur qui monte d'un fourneau
placé dessous, & qui s'élève au travers
du plancher & de l'étoffe.

L'orge, tant celle qui est germée, que
celle qui ne l'est point, car on les mélange
quelquefois, est mise ensuite au moulin
pour y être brisée grossièrement : de façon
cependant que la farine se détache du son.

Les vaisseaux nécessaires pour faire la
biere, sont les grandes chaudières de cui-
vre, & les cuves de bois. Les chaudières La Chau-
sont environnées de maçonneries, & po- dière.
sées sur un fourneau de brique aussi large
que la chaudière.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond La cuve;
véritable, & le fond volant. Le fond véri-
table qui est le plus bas, descend un peu
en pente, jusques vers le milieu où il est
percé & bouché avec un bâton plus haut
que la cuve n'est profonde. A deux pouces La tape;
au-dessus du vrai fond, est le fond volant,
composé de planches qu'on leve quand on
le veut nétoyer, & percé d'une multitude
de

LA BIER-
RE.

de très-petits trous. Sur ce fond supérieur on étend un peu de houblon, ou l'épaisseur d'un pouce d'épis de froment sans grains. C'est là-dessus que se met la farine d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chaudière, par le moyen d'une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuyau qui s'insinuë entre les deux fonds. De-là elle monte peu à peu par les petits trous du fond volant : elle souleve & fait nager toutes les matières qu'elle rencontre plus haut. Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide : mais en enfonçant une pèle de bois dans la chaudière, on reconnoît le juste degré de chaleur que doit avoir l'eau, lorsqu'on la voit frémir autour de la pèle. En ce moment on retire le feu, & l'on introduit l'eau dans la cuve, puis à force de pèle & de bras, on remuë fortement la farine, pour en faire passer toute la substance dans l'eau. C'est de ce travail qu'est venu le mot de braffer & de brasreur.

Braffer.

On laisse à la farine une heure de repos. Après quoi on leve la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'élève du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nourrissant dans l'orge, s'échape par les petits trous du fond volant, où le son & les parties les plus grossières sont arrêtées, & elle va
se

se rendre par l'ouverture du véritable LA BIÈRE.
fond dans un réservoir. RE.

On introduit de nouvelle eau dans la cuve : on brasse encore la même farine une seconde & une troisième fois , & l'on en exprime ainsi toute la substance. On sçait ce qu'on met d'eau dans une chaudière , & ce qu'il en entre dans la cuve , en ces différentes reprises. La proportion de l'orge avec l'eau , est d'un septier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graisse de l'orge , est tirée du réservoir , pour être portée dans une chaudière où l'on la fait bouillir avec des bouquets de houblon mâle , à raison de sept livres & demie pour le muid d'eau. Pour faire de la bière rouge , on laisse bouillir le tout pendant vingt-quatre heures. Pour faire de la bière blanche , il suffit qu'elle commence à bouillir. On la fait refroidir en la versant dans des bacs : ce Les bacs.
sont des cuves plates , fort larges , & sans profondeur. Lorsqu'elle est tiède , on la fait passer dans une autre cuve , où l'on met un seau de levûre par muid. La le- La Levûre.
vûre est l'écume que la bière jette hors du re.
tonneau , & qu'on recueille pour faire fermenter la nouvelle. Ce levain , après avoir été sept heures dans la cuve , commence à faire travailler & à unir intimement la
farine

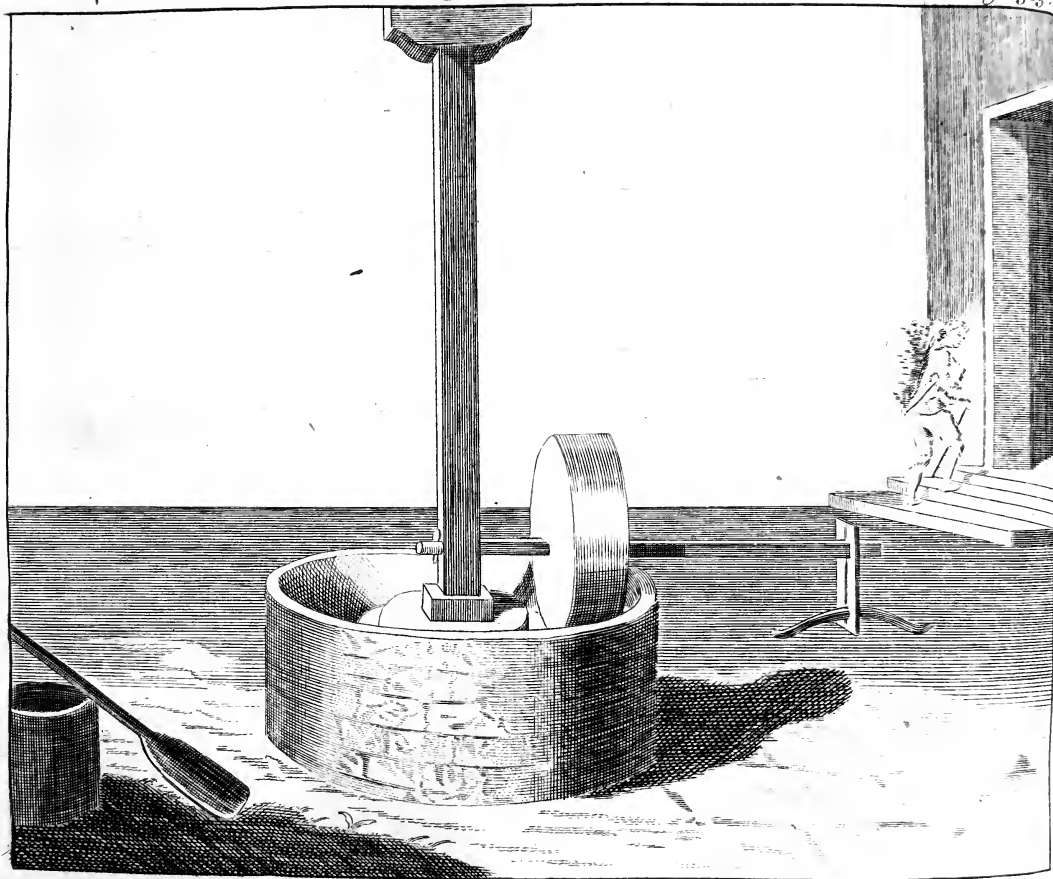
LA BIER-RE. farine de l'orge, & les esprits du houblon.
On entonne alors la bierre, & on laisse un tems les vaisseaux ouverts, afin qu'elle écume & se décharge de ce qu'elle a d'impur. Pendant deux jours on remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.

La levûre La bierre dont j'ai parlé, est la double.

Double bierre : Si sur le muid d'eau l'on ne met que moitié des choses que je viens de dire, tant d'orge
bierre que de houblon & de levûre, c'est de la
simple : bierre simple. Si l'on n'y met que le tiers,
petite on la nomme petite bierre. Une légère
bierre. pointe de coriandre, produit dans la bierre un très-bon effet. Les brasseurs de Paris, qui la font parfaite, s'en tiennent à cet agrément, & se gardent bien, ni de l'épaissir avec le miel, ni de l'affadir avec le sucre, ni de la rendre furieuse avec de l'yvroie, du gingembre, & des épices, comme on fait quelquefois à Lille & à Londres.

La bierre se perfectionne en bouteilles, si elle n'y demeure que quelques mois. Mais après un terme, tantôt plus court, tantôt plus long, & qu'il faut prévenir, elle acquiert dans le verre & dans le grais, une amertume insupportable.

Histoire L'usage de la bierre est de tous les tems
de la bier- & de tous les païs, où il n'y a point de
re & du vignes. Le cidre passe pour n'être pas une
cidre. invention ancienne, ou si l'on trouve
des



Meule à écraser les Pommes.

des preuves * qu'il ait été en usage, même chez les Hébreux & ailleurs, il faut ^{RE.} convenir que l'usage en a été moins universel ; & ce n'est que depuis trois cens ans au plus, qu'il est devenu commun en Angleterre & en Normandie, où l'on montre encore dans plusieurs Monastères l'ancienne brasserie, aujourd'hui inutile. L'usage de cette liqueur agréable & bien-faisante se répand de plus en plus depuis une vingtaine d'années dans nos Provinces voisines de l'Océan. Mais je ne veux pas m'opposer, par une plus longue histoire, à l'impatience où est M. le Chevalier, de sçavoir comment le cidre se fait.

La Comtesse. Le cidre est le jus des ^{Le Cidre.} pommes, non de celles qu'on estime pour l'usage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres ; mais des pommes les plus rustiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes les unes sont douces, les autres sûres. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court est d'en arracher le plan, ou de le greffer. Les pommes douces sont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la langue ni la tête. On

Tome II.

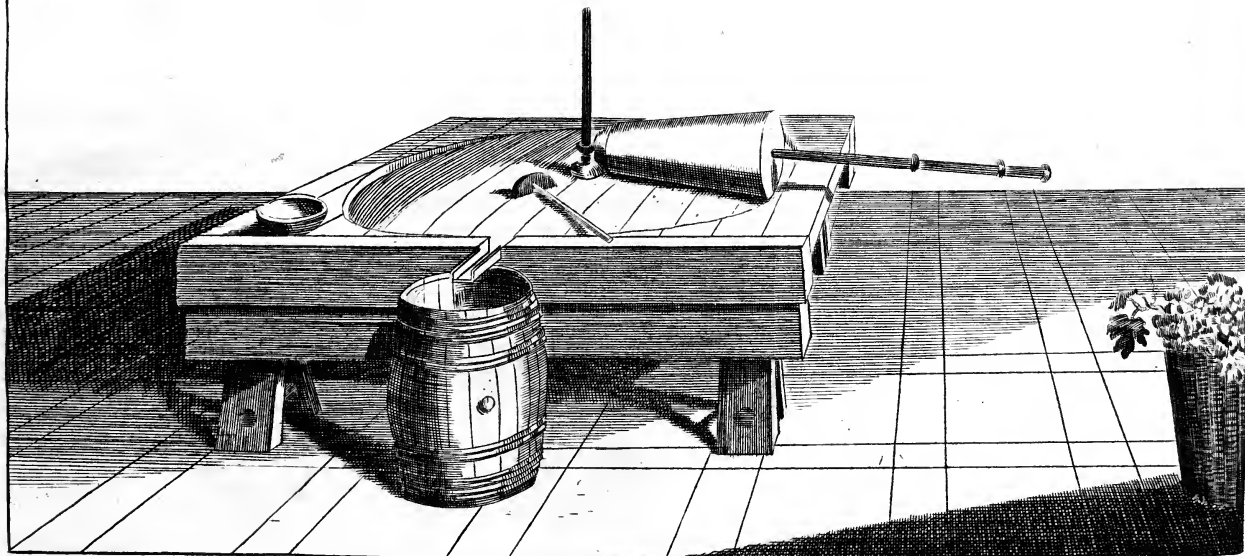
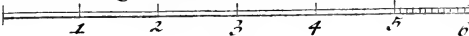
R

cuëille

* Siccra Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frumento coactatur, sive pomorum succo. *Hieron. ep. ad Nepot.*

LE CUIVRE. On cueille proprement les pommes : on ,
DRE. lorsque dans une année abondante cette
cuëillette coûteroit trop à faire , on abat
le fruit à coups de perches. On le laisse
exposé à l'air en différens monceaux. Il
s'y perfectionne : puis on le port eaugre-
nier , où l'on range chaque espèce selon
son degré de maturité , pour les pressurer
de même à différentes reprises , jusques
bien avant dans l'hyver. On brise d'abord
les pommes triées & sans pourriture ,
dans une grande auge faite en cercle ,
sous une ou deux meules de bois , posées
debout , & attachées par leur essieu à un
arbre tournant , qu'un cheval fait aller.
Au défaut de cette auge , on peut briser
les pommes avec des pilons. On les em-
porte ensuite sur un pressoir semblable à
celui qui sert à fouler le raisin : & afin que
cette boüillie de pommes se puisse main-
tenir sur le pressoir , on en met en quarré
un lit de quatre ou cinq doigts d'épaisseur ,
sur lequel on étend de la paille qui débor-
de quelque peu. Sur cette paille on met
une seconde couche de pommes pilées ,
puis un rang de paille , & en continuant
ainsi tant qu'on le juge à propos. Au lieu
de paille , nous faisons usage ici de gran-
des toiles de crin , qui contiennent mieux
le marc. On abaisse ensuite les grands bois
du

Echelle de six Pieds.



Pressoir à écraser les pommes ou le Raisin.

du pressoir avec la rouë , & le jus coule LE CIDE
 dans un vaisseau enfoncé en terre , d'où DRE.
 on le transporte dans les tonneaux pour
 l'y laisser boüillir quinze jours ou trois se-
 maines durant : après quoi on le bouche.

Le Comte. Il y a un autre petit pressoir
 qui épargne l'embarras des lits de paille
 & des recoupes. On le nomme pressoir
 à coffre , parce qu'il est fait comme un
 coffre , & contient tout ce qu'on y veut
 fouler , pommes , poires , ou raisins. Un
 des bouts du coffre est une pièce de bois
 mouvante qu'on pousse à l'aide d'une
 rouë & d'une vis , & à mesure que le marc
 est pressé , le jus coule par les ouvertures
 des côtez.

La Comt. Pour boire le cidre dans sa
 perfection , & pour le rendre moussieux ,
 il faut attendre qu'il soit fait dans le ton-
 neau : & lorsqu'il flâte agréablement le
 goût , on le colle comme le vin , & on le
 met en bouteilles : il s'y soûtient beaucoup
 mieux & plus long-tems qu'en cercles. Il
 n'y a pas beaucoup de façon à cette ven-
 dange : c'est en quoi elle me plaît davan-
 tage.

Le Chev. Puisque chacun fait les frais Vin de
 d'une excélente boisson , il est juste que je genièvre.
 fournisse aussi la mienne. Celle que je Vie du
 vous presenterai a deux qualitez fort esti- Comte de
Moret.

DIFFERENTES BOISSONS mables : elle est très-salutaire , & ne coûte presque rien. C'est le vin de Genièvre : on pourroit l'appeler le vin des pauvres , quoique des personnes très-riches en fassent usage. Il se fait avec six boisseaux de graines de genièvre , & trois ou quatre poignées d'absinthe. On laisse infuser le tout durant un mois dans cent pintes d'eau. On peut en laisser tomber le marc , & tirer la liqueur à clair. Elle est beaucoup meilleure & plus gracieuse étant vieille. C'est une boisson inventée ou perfectionnée par le Comte de Moret , fils d'Henri IV. dont je viens de lire l'histoire. Ce Prince qu'on avoit cru mort à la bataille de Castelnau-dari , passa le reste de sa vie , qui fut très-longue , dans une retraite où il vivoit saintement avec quelques autres solitaires. Il jouït toujours de la plus parfaite santé , avec le secours du travail des mains , & de cette boisson.

Le Pr. Tous les peuples , à qui la nature ou les loix refusent l'usage du vin , ont inventé des boissons différentes. Les Indiens tirent du palmier une liqueur excélente ; mais qui ne dure dans sa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délayent dans l'eau pour rendre celle-ci , ou plus agréable , ou plus nourrissante. Les Américains font dissoudre

dre dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithuaniens, les Polonois, & les Moscovites qui ont beaucoup de miel, le délayent dans de l'eau, qu'ils font un peu bouillir, puis fermenter au soleil. Ils en font une liqueur qui a beaucoup de force, & ne manque pas d'agrément. C'est ce qu'on nomme hydromel. Les Anglois tirent des boissons de la framboise, de la groseille, de la fraise, & de bien d'autres fruits. mel.

DIFFÉ-
RENTES
BOISSONS

Mais leur liqueur favorite est le ponche, qui est une composition de deux tiers d'eau-de-vie, & d'un tiers d'eau commune. Ils y joignent une dose de sucre, de canelle, de girofle en poudre, de pain rôti, souvent des jaunes d'œufs, & du lait pour épaissir le tout.

Hydro-
mel.
Ponche.

Le Chev. De l'eau-de-vie & du lait, voilà un étrange assortiment !

Le Pr. Nous leur faisons le procès sur le mélange de leurs boissons : ils nous rendent la pareille sur la diversité de nos goûts.

Le Comte. Ce qui me seroit le plus suspect dans la ponche, & encore plus dans les autres liqueurs fortes, c'est l'usage de l'eau-de-vie qui en est toujours la base, & que je crois pernicieuse.

Le Chev. Mais l'eau-de-vie est un extrait de ce qu'il y a de plus fin & de plus

Eau-de-
vie.

DIFFERENTES **Boissons** fort dans le vin. Quel mal en peut-il arriver ?

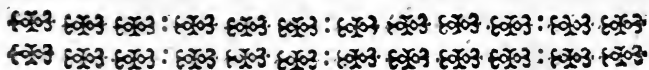
Le Comte. Ces esprits si vifs & si agifans, sont bridés dans le vin, & rectifiés par les autres principes qui les accompagnent. Celui qui connoît la structure de notre corps, & la force de ces principes, a pris soin de les distiller & de les mélanger dans la juste proportion que nos organes demandoient. Mais l'extrait que vous faites de la partie du vin la plus agissante, en la séparant par la violence du feu d'avec celle qui en modéroit la fougue, ne peut manquer de porter par-tout le trouble & l'incendie. Je ne disconviens pas qu'on ne puisse en faire usage à titre de remède, comme on se sert des autres distillations chymiques. Mais l'usage tant soit peu fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut manquer, ni d'altérer le sang, ni d'affecter les organes mêmes, & ce raisonnement n'est que trop justifié par l'expérience.

* * * *

* * *

* *

✱



LES BOIS.

QUINZIE' ME ENTRETEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Chev. **A** Vec l'agréable fraîcheur qu'on éprouve en entrant dans ces bois , ne remarquez-vous point , Monsieur , qu'on ressent encore une je ne sçai quelle émotion qui plaît , & dont vous pourrez trouver la cause mieux que moi.

Le Pr. La lumière du jour affoiblie par l'épaisseur de la verdure , la beauté , & la hauteur de ces grands arbres , enfin le silence profond qui régne ici par-tout , toutes ces choses réunies , ont un air de nouveauté , de grandeur , & de majesté qui frappe d'abord. Elles nous portent au recueillement , & nous invitent à penser.

Le Chev. Voilà l'endroit du monde le plus propre pour discourir sur l'histoire naturelle. Mais je doute que la forêt elle-même nous puisse fournir rien de curieux.

LES BOIS. Ce n'est d'un bout à l'autre que la répétition de la même chose : toûjours des feuilles , toûjours du bois.

Le Pr. Essayons de considérer ce bois sous les différentes faces , & dans les différens usages qu'il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous , autant qu'ailleurs , des sujets d'admiration & de reconnoissance. Commençons , je vous prie , par comparer les hautes tiges que cette forêt élève dans l'air , avec ces petites plantes qu'on cultive là-bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres ! Les nôtres sont spacieux , quand ils contiennent quelques arpens de terre. Celui-ci couvre un país tout entier. Les productions en sont sans nombre , & d'une taille démesurée. Cependant tous ces troncs si bien nourris , sont à peine distans de quelques toises , souvent à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre. Qui a pû entreprendre & amener à sa perfection tout cet ouvrage ? Quel jardinier a pris soin de planter cette prodigieuse multitude d'arbres ? Qui a pû suffire au soin de les élaguer , de les arroser ? Je cherche avec une égale curiosité quelle peut être l'origine de ce jardin immense , & quelle en peut être la destination.

Origine
des forêts

Ce n'est point l'homme qui a été chargé
de

de planter ni d'entretenir les forêts. Le LES BOIS
 bled, les légumes, la vigne, & quelques
 arbres assez peu élevez ont été soumis à
 son industrie, pour l'occuper & pour l'e-
 xercer utilement. Les plantes qu'il cultive
 ont été proportionnées à sa petitesse. Elles
 montent peu, pour ne pas refuser un accès
 facile à la main qui les façonne. Mais Dieu
 s'est réservé les arbres des forêts : & quoi-
 qu'il donne aussi l'être & l'accroissement à
 toutes les autres plantes, les forêts sont
 proprement son jardin. Lui seul les a plan-
 tées : lui seul les entretient. C'est lui qui
 en disperse les petites graines sur toute
 une large contrée. C'est lui qui a donné
 des aîles à la plûpart de ces graines, pour
 être plus aisément emportées par l'air &
 répanduës en plus de lieux. Il suffit pour
 s'en convaincre, de jeter l'œil sur la graine
 du tilleul, de l'érable, & de l'orme. C'est
 lui qui en tire ensuite ces vastes corps qui
 s'élèvent si majestueusement dans les airs.
 Lui seul les affermit par de fortes attaches,
 & les maintient dans la durée de plusieurs
 siècles, contre les efforts des vents qu'il
 envoie sur la terre. Lui seul tire de ses tre-
 fors des rosées & des pluyes suffisantes,
 pour leur rendre tous les ans une verdure
 nouvelle, & pour y entretenir une espèce
 d'immortalité. Nous allons encore aujour-

LES BOIS. d'hui dans les forêts où les Druïdes cuëil-
loient en cérémonie le gui du chêne , il y
a plus de deux mille ans. Nous retrouvons
encore la forêt des Ardennes, qui couvroit
une grande partie de la Gaule Belgique ,
Comment. long-tems avant Jules-César : la Forêt-
Cæj. noire , & la forêt de Bohême , sont les
restes de la forêt Hercinienne , qui cou-
vroit autrefois la Germanie entière , &
s'étendoit jusqu'en Transsylvanie.

Le Chev. Assurément , ce ne sont pas les
hommes qui ont planté ces vastes forêts.
Ils ne sçavent que les abattre. Mais l'ori-
gine n'en est point difficile à trouver ; c'est
la terre qui les produit d'elle-même. Qu'on
néglige de cultiver de certaines terres , il
y viendra du bois tout naturellement.

La ter- *Le Pr.* Nous nous formons de la fécon-
re n'est dité de la terre , une idée confuse , qui en
point fé- lui attribuant ce qu'elle ne fait point , des-
conde honore la vérité , & affoiblit notre recon-
par elle- noissance. Nous avons déjà remarqué que
même. tout ce qui naît de la terre est un corps or-
ganisé , qu'elle ne peut façonner , & qui
a été formé dès le commencement par
une volonté de Dieu tout aussi expresse
que celle qui a formé la terre elle-même.
La graine qui reproduit cette plante , est
en petit une plante toute semblable à la
précédente , & qui ne fait que se dégager
&

& s'accroître. Mais non-seulement la terre LES BOIS.
ne peut former aucunes plantes : on peut ,
& on doit même dire , ce me semble , que
ce n'est pas proprement la terre qui les
nourrit. Elle est destinée à recevoir , à con-
tenir , & à livrer aux plantes les suc's nour-
riciers dont celles-ci ont besoin ; en ce sens
elle est féconde. Mais ce n'est point de sa
substance qu'elle fournit les suc's aux plan-
tes : & elle ne leur donne , ni l'action , ni
l'accroissement. D'elle-même , c'est une
masse lourde , sèche , stérile , qui tire d'ail-
leurs les suc's & l'aliment qu'elle commu-
nique aux animaux , & à tout ce qui trou-
ve sa vie en elle.

La verdure , les fleurs , & les graines
dont les arbres se couvrent & se dépouil-
lent tous les ans , la sève dont il se fait une
dissipation perpétuelle , & dont nous é-
prouvons la fraîcheur , non-seulement dans
les forêts , mais même dans un chantier ,
& long-tems après que le bois est abattu ,
sont des pertes qui épuiseroient la terre à
la longue , si elle en fournissoit du sien la
matière. Les coupes qu'on fait dans les
bois taillis & dans les hautes futayes , &
qui se renouvellent toujours après certains
espaces de tems , étant mises ensemble du-
rant quelques siècles , formeroient des
monceaux aussi hauts que les montagnes

LES BOIS.

où l'on les taille. Si la terre produisoit où nourrissoit du sien tous ces bois, il faudroit qu'elle usât ses propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & dévorées par le travail de tant de profondes racines, diminueroient sensiblement. L' inanition les auroit abaissées de siècle en siècle : & il y a long-tems que de si petites éminences seroient au niveau des plaines.

*Expérience de Van-
helmont.*

Il en est de la terre qui nourrit nos forêts sans diminution de hauteur & de volume , comme de la terre d'une caisse qui nourrit un oranger. Qu'on mette deux cens livres de terre dans une caisse , en y plantant un arbre , cette terre pesée au bout de trois ou quatre ans , se trouvera encore exactement du même poids.

Le Chev. Cependant cet oranger a pris de l'accroissement : il a porté deux & trois fois de nouvelles feuilles & de nouveaux fruits. Tout cela pèse : où l'a-t'il donc pris ?

Le Pr. Puisque la terre se trouve exactement du même poids , la matière des accroissemens vient d'ailleurs. La terre n'est que le lieu qui contient la plante , & le canal des sucs qui la nourrissent. C'est donc une puissance toujours agissante & une sagesse toujours bienfaisante qui a pris soin de planter ces grands arbres , qui les entretient

entretient sans notre secours, & qui ne cesse de faire rouler dans l'air & dans la terre, l'eau, le sel, l'huile, le feu, & tous les principes, soit simples, soit mélangés, dont chaque espèce a besoin.

Le Chev. J'entens à présent en quel sens la terre est féconde. Mais Dieu qui est l'auteur de cette fécondité, nous auroit fait beaucoup plus de bien en formant de grandes forêts d'arbres fruitiers, au lieu de multiplier ainsi les arbres stériles.

Destina-
tion des
forêts.

Le Pr. Les arbres des forêts sont apelez stériles, par comparaison avec d'autres, dont les graines sont enveloppées d'une chair, qui en les conservant, sert aussi à nous nourrir. Mais les premiers ne sont, dans la vérité, rien moins que stériles : ils sont pour nous une source intarissable de richesses & de commoditez supérieures par bien des endroits, à celles que nous tirons des arbres fruitiers.

Le Chev. Les forêts peuvent nous donner de l'ombre pour nous rafraîchir en été, & du bois pour nous chauffer en hyver. Je n'y vois rien de plus.

Le Pr. Tout en est utile : examinons d'abord l'usage des feuilles : nous continuerons par les graines : de-là nous descendrons aux écorces, puis aux racines : & enfin nous viendrons aux différens usages du bois.

Les

LES BOIS.

Usage
des feüil-
les.

Les feüilles sont utiles sur l'arbre , & le sont encore après leur chute. Sur l'arbre , elles sont une des grandes beautez de la nature. Nos arbres fruitiers n'ont rien qui approche de la verdure des forêts. Elle procure à l'homme & aux animaux une fraîcheur aussi salulaire que délicieuse. Elle fournit la vie aux arbres même , puisque comme l'arbre étend ses racines dans la terre pour sucer par leurs chévelus les liqueurs qu'elle contient , de même il étend ses rameaux dans l'air , pour en recevoir par les soupiraux de ses feüilles , les esprits & la chaleur qui s'y insinuent , & qui vont animer le cours de la sève jusqu'au bout des racines , si même une bonne partie de la sève des arbres n'y est introduite par les feüilles : ce qui peut aisément se justifier par le prompt dépérissement de la plûpart des arbres qui manquent d'air , sur-tout par le haut : d'où il arrive que n'y ayant sur eux aucune chute d'air qui leur apporte de nouveaux suc , ils languissent & meurent faute de la partie de leur nourriture , peut-être la plus nécessaire à leur végétation.

Chute
des feüil-
es.

Lorsque l'air , resserré par les froids , n'exerce plus son ressort sur la sève , celle-ci s'engourdit ; & si elle ne cesse pas totalement de couler , du moins elle ne coule que très-foiblement. Les feüilles qui
ne

ne dissipent plus leur suc par la transpiration, comme elles faisoient en été, s'épaississent & tombent par leur propre poids, ou bien elles jaunissent, s'éventent, & se dissipent à la moindre secousse des vents auxquels elles servent de jouët. La terre en est bien-tôt couverte : elles se pourrissent au bas des arbres, & sous les pieds des animaux. On les croiroit perduës & entièrement inutiles : mais c'est cette pourriture même qui fait la graisse de la terre. Les pluies en détachent le sel qui y reste, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chévelus s'en saisissent. Cette jonchée de feuilles préserve sous son épaisseur les racines des plantes encore jeunes, & les met à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à germer, comme si elles étoient dans la terre la plus douce, & supplée ainsi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font souvent de grands amas : ils brûlent ces feuilles tout l'hiver, & en font des cendres propres à desserrer les terres fortes & paresseuses.

Les graines, dont il semble que le vent se jouë aussi-bien que des feuilles, n'en font que mieux dispersées, pour étendre

Usage

des grai-

nes.

&

Les Bois. & multiplier les espèces. Après le service important de perpétuer nos forêts, elles nous servent encore à divers usages.

Glands. Les glands de toutes les différentes sortes de chênes, les feines du hêtre, & bien

Feines. d'autres graines, sont la nourriture chérie des porcs & des sangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buissons, servent de ressource à la plûpart des petits oi-

Noisettes. seaux. Quoique nous cultivions dans nos jardins les arbres qui donnent la cornoüille, la noix, l'aveline, & la noisette, tant la franche que la commune, c'est par-tout qu'on trouve dans les forêts le cornoüiller & le coudrier. Le noyer qui aime le grand air, n'est bien, ni dans un jardin où il nuit à tout ce qui l'environne, ni dans un

Noix. bois où il est étouffé. On le laisse en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits, soit pour l'usage de la table, soit

Huile de noix. pour l'huile qu'on en tire, & qui sert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliser les ouvrages des peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.

Je ne vous dirai rien des chataignes, des amandes douces ou amères, n'y de tant d'autres graines dont l'usage nous est familier

lier. Parcourons seulement les principaux LES BOIS.
 les espèces des noix ou des amandes étrangères qu'on estime le plus.

La noix-muscade est de ce nombre : on Noix-
 en fait cas pour sa chaleur bienfaisante , muscade.
 & pour son odeur aromatique. C'est la
 graine d'un arbre qui croît dans l'Isle de
 Banda , & dans quelques autres de l'O-
 céan Oriental , dont les Hollandois se sont
 approprié les récoltes , soit à titre de con-
 quêtes , soit en payant aux Insulaires des
 pensions qui sont plus utiles à ceux-ci que
 le produit de leurs arbres. Cette noix est
 d'abord couverte d'un sur-tout grossier ,
 qui se fend peu à peu de lui-même , & en-
 suite d'une espèce d'enveloppe charnuë ,
 qui embrasse toute la noix. Cette enve-
 lope qu'on nomme macis est fort estimée Macis.
 pour son excélente odeur & pour ses
 qualitez médecinales. La noix nous est en-
 voyée confite , ou sèche & dépoüillée du
 macis. Elle est d'usage dans les assaisonne-
 mens & dans les remèdes.

Le café , qui par ses bons effets a pris Café.
 faveur par-tout , est la baye ou la graine
 d'un petit arbre qui n'étoit autrefois con-
 nu qu'au Royaume d'Yemen en Arabie. La
 semence qui se trouve dans le cœur de son
 fruit , ayant la propriété de tenir la tête
 libre & éveillée , lorsqu'on la prend en in-
 fusion

LES BOIS. fusion , les moines Arabes furent , dit-on , les premiers qui en firent usage pour acquiescer , sans assoupissement , leurs offices nocturnes. Cette boisson artificielle s'accrédita aisément parmi des nations qui inventent souvent de nouvelles pour remplacer le vin dont la loi de Mahomet leur interdit l'usage. D'abord quelques docteurs Turcs s'oposèrent à l'introduction de cette boisson , comme trop agissante , & tenant trop de la force du vin. Mais le Mouphti leva la difficulté : le café fut déclaré non vineux & licite. On en fit usage publiquement à Constantinople & au Caire , d'où il nous fut apporté il y a environ soixante ans.

Le Chev. Je suis surpris qu'on ne sème pas au moins dans nos Provinces méridionales une graine si utile & de si grand débit.

Le Pr. Elle ne réussiroit ni là ni ailleurs , parce qu'il faut qu'elle soit semée aussi-tôt qu'elle est recueillie. On croyoit autrefois , & bien des gens croient encore , que les Arabes de Mocha marinent ou lessivent les semences du café , avant que de nous les envoyer , pour empêcher qu'on ne puisse les semer , & qu'on ne leur ôte le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu'on en a apporté
quel-

quelques plantes dans l'Isle de Bourbon*, LES BOIS.
à Batavia, & en Hollande; puis de Hollande en France, où on les a cultivées avec succès; on a reconnu que la semence de cet arbre ne leve point quand on diffère quelque peu à la remettre en terre. Celles qui furent cuëillies à Amsterdam, & envoyées à Paris, ne réussirent point. Mais toutes celles qu'on a cuëillies à Amsterdam, à Maisons, & au Jardin du Roi sur les petits cassiers qu'on y avoit plantez, ont fort bien levé quand on a pris soin de les mettre en terre sans délai.

Le cassier se peut voir au Jardin Royal, où il n'a encore que sept ou huit pieds de haut, & une tige de la grosseur d'un pouce: mais il s'éleve dans l'Arabie & à Batavia à la hauteur de quarante pieds, & n'excede guères quatre à cinq pouces d'épaisseur. Il est en tout tems chargé de fleurs & de fruits. Il donne sur toute la longueur de son tronc, des branches qui sont toujours exactement opposées l'une à l'autre, & par différentes paires, dont l'une croise l'autre. Les feuilles qui tiennent de la figure du laurier ordinaire, sont aussi rangées deux à deux. De l'aisselle de la plupart des feuilles, naissent des fleurs blanches d'une odeur douce, & assez semblables

pour

LES BOIS. pour la figure à celles du jasmin, avec cinq étamines au milieu. La baye ou le fruit qui succède, ne ressemble pas mal pour la figure & pour la couleur, à un bigarreau. La chair qui n'en est point désagréable, sert d'enveloppe à deux coques qui contiennent chacune une semence. L'une des deux avorte assez souvent, faute d'avoir reçu sa fécondité dans le tems de la fleur : l'autre en devient plus forte & mieux nourrie.

Usage du
café.

Il y en a qui font infuser le fruit entier, après l'avoir séché. D'autres ne font infuser que les envelopes. La manière la plus usitée, & qu'on trouve la meilleure, est de ne faire infuser que la semence, après l'avoir un peu rôtie dans un vaisseau de terre vernissé, toujours plus sain qu'un vaisseau d'airain ou de fer. Le juste degré de la torréfaction, est la couleur du café tirant sur le violet, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat. Le café nouvellement pulvérisé a toujours plus de vertu : & jetté dans l'eau bouillante, il perd moins de ses parties volatiles que quand il est mis d'abord dans l'eau froide. Lorsque le bouillon soulève la poudre du café jusques sur les bords de la cafetière, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelque-tems avec la cuillère. Ce mouvement en empêche la perte & en perfectionne la qualité.

Nos

Nos habiles médecins, fondez sur l'ex-
 périence, attribuent au café les proprié-
 tez de faciliter la digestion, de précipiter
 les alimens, & d'éteindre les aigreurs lors-
 qu'il est pris après le repas. Bien des per-
 sonnes en trouvent l'usage encore plus
 estimable le matin pour dissiper les ennuis,
 les nuages, & les apesantissémens de l'es-
 prit qu'il rend propre au travail. Personne
 n'ignore ni le danger qu'il y auroit pour le
 repos de la nuit à réitérer l'usage de cette
 boisson en un même jour, ni les précau-
 tions qu'on prend de corriger l'amertume
 des sels du café par le moyen du sucre,
 du pain, & du lait; du sucre en tout tems;
 du pain quand on le prend à jeun; & du
 lait pour les tempéramens maigres que ce
 sel altérerait.

Le Chev. Y a-t'il, je vous prie, quelque
 choix à faire dans l'achat du café?

Le Pr. On estime beaucoup plus le petit
 verdâtre, sur-tout celui qui a une bonne
 odeur, & qui nous vient du Caire par
 Marseille, que le gros sans odeur qui nous
 vient par l'Océan. La longueur du trajet
 & le passage de la ligne peuvent nuire à
 ce dernier.

Le cacao, qui fait la basse du chocolat,
 est encore une graine. On la trouve rangée
 par manière de pepins, ou d'amandes dans
 une

*M. de
 Jussieu,
 mém. de
 l'Acadé-
 mie.*

1713.

*Cacao.
 Chocolat*

LES BOIS. une espèce de concombre ou de melon, qui vient sur un petit arbre de l'Amérique. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépouillées de leur écorce par le feu, ensuite pelées, puis rôties dans une bassine à un feu modéré, elles se pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écrasent avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de sucre: voilà ce qu'on appelle du chocolat de santé. Pour faire du chocolat avec odeur, on remet ou dans le mortier, ou sur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de sucre en poudre. Quand le tout est mêlé, on y ajoute une poudre composée de la graine de dix-huit gouffes de vanille, d'une dragme * & demie de canelle, & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoutent deux grains d'ambre gris, d'autres un grain de musc. Quoiqu'on ne puisse guères y en mettre moins, peut-être est-ce toujours trop. On en bannit sur-tout le poivre & le gingembre. Cette composition se diversifie selon le besoin ou selon le goût des nations & des particuliers. Le tout promptement mêlé, de crainte qu'il ne s'en évap-

* La dragme est la même chose qu'un gros, qui contient la huitième partie d'une once ou soixante & douze grains.

évapore trop de volatil, on en fait des tablettes, qu'on tient bien empaquetées, & qui se mangent, ou qu'on met en liqueur.

LES BOIS.

Le Chev. Comment cette liqueur se prépare-t-elle.

Le Pr. Dans une pinte d'eau qui commence à bouillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de sucre en poudre. On couvre la chocolatière, & on la laisse bouillir durant un quart-d'heure; en agitant sur la fin la liqueur avec un moulinet. C'est un bâton qui passe au travers du couvercle percé exprès. On roule ce bâton dans ses mains dans deux sens contraires tour à tour. On éloigne le vaisseau du feu: puis un quart-d'heure après l'avoir retiré & laissé reposer, on agite encore le moulinet pour faire mousser la liqueur, qu'on verse ensuite dans les tasses, & qu'on prend la plus chaude qu'il est possible. On prétend que le chocolat même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nourriture, & qu'il aide les fonctions de l'estomac.

Le Chev. J'ai souvent entendu parler de la noix de cocos, qu'il faut aparemment distinguer du cacao.

Cocos.

Le Pr. Ce sont deux choses toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres pays ont des forêts de cocotiers, qui sont des

LES BOIS. des espèces de très-grands palmiers qui donnent des noix , souvent plus grosses que la tête d'un homme. Il seroit difficile de dire , lequel des deux , ou de la graine ou de l'arbre même , produit le plus d'utilité aux habitans. Le bois en est bon pour faire des maisons & des navires. La feuille qui est grande & épaisse sert à couvrir les toits. On en fait un parchemin propre à écrire. On en fait des voiles de vaisseaux. On tire des branches par la térébration , une liqueur agréable comme le vin , qu'on peut conserver par la cuisson , ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine , on tire une bourre très-fine , propre à faire des cordes , & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaisseaux. La coque de la noix sert à faire des tasses , des cuillieres , & toutes sortes d'ustenciles. La moëlle en est excélente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moëlle contient depuis deux jusqu'à quatre livres , d'une eau délicieuse , qui sert de boisson ordinaire aux habitans , & de lait à leurs enfans.

Cachou. *Le Chev.* Peut-on sçavoir ce que c'est
Histoire que le cachou , dont on fait usage dans les
du Cachou maux de gorge , & dans d'autres. Il a
par M. de quelquefois l'air d'une petite graine : on
Fussieu. le

le prendroit souvent pour une sorte de LES BOIS.
terre.

Le Pr. Ce n'est autre chose qu'une pâte desséchée qu'on nous envoie, ou en masse brute, ou en petits grains auxquels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient d'une noix qu'on recueille sur le palmier nommé Arec. On en extrait un Noix
suc ou un sédiment qui s'épaissit, & dont d'Arec.
les Médecins conseillent l'usage.

Il seroit trop long de détailler les autres secours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différens arbres, tant domestiques qu'étrangers. Voyons d'un coup d'œil l'usage qu'on fait des écorces.

Les écorces des arbres en sont la partie Usage
qui contient le plus de sel & d'huile : apa- des écor-
remment parce que la sève & l'huile qui ces.
montent par les longs filets du bois, retombent par l'écorce. Cette abondance de sels & de principes végétaux se manifeste par la bonté des cendres de l'écorce, toujours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C'est cette abondance de sel & d'huile, qui est cause que le tan ou les écor- Le Tan.
ces de chênes & autres étant pulvérisées, sont si utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre service. En poudrant ainsi une peau à plusieurs reprises, on l'affermir & on la rend souple. Le sel qui la pénètre de toute-part la fortifie, & l'empêche de

LES BOIS.

se corrompre. L'huile qui s'y insinuë par tout l'affouplit , la dispose à se prêter à tous les mouvemens du corps qu'elle habille : mais elle fait plus : elle la rend impénétrable à l'eau.

On se trouve très-bien d'enfoncer dans une couche de tan les pots de fleurs ou d'autres plantes qu'on veut avancer , & tenir chaudement.

Mottes.

Le tan, après avoir façonné le cuir à notre usage , n'est pas encore une matière de rebut. On en fait des mottes , ou de petites meules qui , étant bien sechées , servent à chauffer , presque pour rien , les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n'ayant plus de sel ne sont qu'une terre morte, qui n'est presque plus propre à rien.

Cannelle.

Il y a d'autres écorces d'arbre dont on fait un trafic très-considérable : il y en a d'aromatiques , comme est l'écorce du canellier de Ceylan. Il y en a de médecinales , comme est l'écorce de l'arbre du Pérou , qu'on

Quinquina.

nomme Quinquina , qui ne manque presque jamais d'emporter les fièvres intermittentes , pourvu que cette écorce ne

Ecorces à filer.

soit point vieille & éventée. Il y a des écorces propres à filer : telle est celle du chanvre , du lin , de l'ortie , & celle de certains arbres des Indes , sur lesquels on leve de longs filamens dont on fait des étoffes mêlées de soye ou de coton.

Le

Le Chev. Il y a quelques jours qu'on fit LES BOIS
 présent à Madame la Comtesse d'une boîte
 contenant deux grimaces, ou pelottes
 à épingles, un mouchoir, & une paire de
 manchettes à dentelles. L'étoffe qui cou-
 vroit les deux pelottes, le linge dont étoit
 fait le mouchoir, & la dentelle des man-
 chettes, provenoient de l'écorce d'un
 même arbre, tout naturellement & sans
 aucune fabrique. Voici ce que portoit la
 lettre qui accompagnoit le présent.

Dans les montagnes méditerranées de *Hist. nat.*
 la Jamaïque se trouvent des arbres d'une *de la Ja-*
 médiocre grandeur, (que les habitans du *maïque du*
 pays appellent Lagetto). Les feuilles en *Chevalier*
 ressemblent à celles du laurier. L'écorce *Sloane*
 extérieure est dure & brune, à peu près *tom. 2. p.*
 comme celle des autres arbres. Mais ce *22. plan-*
 qui est fort surprenant, c'est que l'écorce *co. 168.*
 intérieure qui paroît d'abord blanche & *¶ 169.*
 assez solide, est composée de douze ou
 quatorze couches qui peuvent être sépa-
 rées assez facilement en autant de pièces
 d'étoffe ou de toile. La première de ces
 couches, qui vient après la grosse écorce,
 forme un drap assez épais pour faire des ha-
 bits. Les couches intérieures ressemblent
 à du linge & sont propres à faire des che-
 mises. Mais toutes ces couches de l'écorce
 intérieure dans les plus petites branches,

LES BOIS. sont autant de toiles de gaze , ou de dentelle très-fine , (qui s'étend & se resserre comme un rézeau de foye). On fit autrefois present d'une cravatte à dentelle de Lagetto à Charles II. Roi de la Grande-Bretagne. Toutes ces toiles sont assez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.

Ibid. p. 132. La même lettre ajoûte qu'il y a dans cette Isle un autre arbre * qui porte des fruits dont la pulpe est un savon qui peut servir à laver cette toile , & dont les noyaux s'employent comme des boutons à garnir les habits.

Le Pr. Il ne faut point de manufactures dans ce païs-là : mais il ne faut pas aller si loin pour trouver des écorces utiles.

Le liége. *Le Chev.* Le liége qui sert à conserver les liqueurs les plus précieuses , n'est , à ce qu'on m'a dit , qu'une écorce.

Le Pr. Il est vrai , & à la voir si noire , si raboteuse , & si légère , on ne lui attribueroit pas une propriété aussi importante qui est celle de s'ajuster avec souplesse à l'orifice de toute sorte de vases , & d'être en même-tems impénétrable à la liqueur. Le liége, ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom , est une espèce de grand chêne-

* M. de Tournefort l'appelle *Sapindus foliis costa alata innascentibus*. *Instit.* p. 659.

ne-verd qui croît en Gascogne , en Espa- LES BOIS
gne , & en Italie. La glandée en est plus
estimée que celle du chêne commun, pour
engraisser les porcs. Son écorce d'elle-mê-
me se crève & se détache étant poussée
par une autre qui se forme dessous. On
prévient le travail de la nature : & pour
avoir de grandes pièces bien unies, on fait
une incision de haut en bas dans l'écorce
de ce grand arbre , & deux autres inci-
sions transversales , ou coronales , l'une
vers la tête , & l'autre au pied. On leve
toute l'écorce sans la rompre , puis on l'a-
molit dans l'eau. On la met ensuite sur des
charbons ardens , ce qui en noircit les de-
hors. On la réduit en table en la chargeant
de pierres , après quoi on la sèche , & on
l'emballé pour le transport.

C'est encore en coupant circulairement, Poix-ré,
ou pour l'ordinaire en incisant quelque fine.
peu l'écorce de certains arbres , qu'on en
tire des liqueurs , des gommes , & des ré-
sines d'un usage fort varié. De cette façon
le pin nous donne la poix , & le godron ,
ou brai liquide , pour poisser les vaisseaux
& les cordages. Le sapin , le mélèze , le
cèdre , le cyprès , le térébinthe , le lentif-
que , & quelques autres donnent la colo-
phone , la térébenthine , le mastic en lar-
mes , l'encens , & toutes les différentes

LES BOIS. résines dont on compose des vernis, des parfums, & des remèdes.

C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes espèces que décou-

Baume. le le baume qui est une liqueur résineuse dont l'odeur admirable invite l'homme à rechercher, & à mettre en œuvre ses autres propriétés. Son grand mérite est de nétoier & de consolider les playes. Le baume qui

De Judée croissoit autrefois en Judée, en a été arraché entièrement, & transporté au grand Caire, qu'on croit être le seul endroit où il soit cultivé. On en cultive une autre espèce

De Copahu. qu'on nomme de Copahu, dans le Bresil, & dans notre colonie de Cayenne. Le **Storax li.** **quide.** baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur semblable à celle de l'ambre, & appelée pour cette raison Liquidambar, est un arbrisseau du Mexique qui a les feuilles assez semblables à celles du petit érable. On

Baume. pi. Le baume de Tolu vient d'auprès de Car-
De Tolu. tagéne au Mexique. On fait encore beau-
Du Pé- coup d'usage de celui qui vient du Pérou.

rou. Si l'agréable odeur de la sève de nos ti-
Sève des lieux, de nos bouleaux, & de nos peupliers
Tilleuls, ne nous promet pas une liqueur balsami-
Bou- que, elle semble du moins nous indiquer
leaux, quelqu'utilité trop négligée jusqu'à pre-
Peupliers sent.

Rien

Rien de si ordinaire que de voir couler LES BOIS.
 quelque gomme de l'écorce de la plûpart Gommes.
 des arbres. Celles dont l'on fait le plus d'u-
 sage en médecine, & dans les manufactu-
 res, sont la gomme Arabique qui coule
 de l'acacia d'Égypte & d'Arabie, la gomme
 gutte qu'on tire d'un arbre du Royau-
 me de Camboge, & la gomme qui nous
 vient du Sénégal. Celle qui coule de nos
 cérifiers paroît aussi bonne à plusieurs ou-
 vriers que les gommes étrangères. Des-
 cendons aux racines.

Les racines se pliant en terre selon la na- Racines.
 ture des obstacles qu'elles trouvent à leur
 accroissement, sont plus tortueuses & plus
 nouëuses que le reste de l'arbre. Ces par-
 ties dont les fibres ont été courbées en
 cent façons, tantôt tenuës fort sèche-
 ment, tantôt inondées de différentes li- Pour le
 queurs, fournissent aux Ebénistes des pié- marque-
 ces veinées & nuancées de tant de cou- terie.
 leurs, que les assemblages qu'ils en font
 paroissent sortir de l'atelier d'un peintre.

Les charpentiers & les charons trou- Pour le
 vent dans les racines d'excellentes cour- charogne
 bes, c'est-à-dire, des pièces naturellement
 pliées en arc, & d'autres morceaux d'u-
 ne dureté qui les rend presque inaltéra-
 bles, & parfaitement propres pour les
 endroits de leurs ouvrages qui reçoivent

LES BOIS. vent le plus d'exercice & de fatigue.

Les teinturiers font auffi ufage de plusieurs racines. Il y en a fans fin qui nous font falutaires dans nos maladies. Mais la médecine n'a peut-être rien de plus efficace que la racine de pareira-brava contre la pierre , d'ipécachuana contre la diffenterie , & de rubarbe contre les defordres de l'estomac.

Quelque grands & variez que foient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres , ils ne font point comparables à ceux que nous tirons à chaque instant du bois même. Dieu semble créer tous les jours , & rendre inépuisable une matière qui par fa souplesse prend toutes les formes que nous voulons lui donner , & qui par fa folidité les conferve toutes.

Souplesse du bois. La souplesse du bois confifte dans la facilité de le plier , de le fendre , & de le polir.

Liens. Une jeune branche est communément foible & flexible. Plusieurs se plient jusqu'à se courber en cercles fans se rompre , & étans torduës elles acquièrent la flexibilité d'une corde , enforte qu'on en fait des liens pour fagotter le bois , & des hares pour assembler ces énormes trains de trente - fix toifes de longueur qui paffent d'une rivière à l'autre ,

tre ,

tre , traversant presque sans frais des Pro- Les Bois.
vinces entières , & dont chacun , sous la
conduite de quatre hommes seulement ,
vient tout-d'un coup décharger cinquante
voyes de buches sur le port des grandes
Villes qui en manquent.

Plusieurs espèces de bois , comme le
châtaigner , le coudrier , le bouleau , le
frêne , le faule , l'osier , ou le faule nain ,
& plusieurs autres ont quantité de branches
tant grandes que petites , si souples ,
& si obéissantes , que des plus grandes ,
après les avoir tranchées en deux dans
toute leur longueur , on fait des cercles
capables d'embrasser & de maintenir les
tonnes & les cuves ; des petites branches
fenduës de même , on fait des cerceaux
pour relier les muids , les cuiviers , les
seaux , & les vaisseaux de toute grandeur.

L'osier par sa flexibilité fournit au jar-
dinier des attaches pour palisser tous les
arbres , & au vanier de quoi faire des pa-
niers , des mannes , des hottes , des cor-
beilles , des clayes , des bannes d'embal-
lage & même mille fortes de coffrets , &
de supports de desserts , où il régné du goût
dans le dessein , de la propreté dans le tis-
su , & de la variété dans les couleurs.

Osier.

Mais le plus grand mérite de l'osier est
d'aider à former l'assemblage de nos ton-

LES BOIS. neaux , de les rajeunir de tems en tems , d'y tenir en prison le vin le plus furieux , & de rendre le transport des liqueurs aussi aisé que celui des matières les plus solides.

Bois courbez. Ce ne sont pas seulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en'a presque point , quelque dur qu'il soit , qui étant suffisamment diminué de volume , ne se courbe avec docilité sous la main des ouvriers , sur-tout avec le secours du feu. Le tonnelier , par exemple , après avoir dressé & plané ses **Douves.** douves , en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu , les assemble debout en forme de tonneau , à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Ensuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif qui en ouvre les pores , & en ébranle pour un moment toutes les parties. Dans ce moment de defunion entre elles , il passe autour de l'extrémité des douves une corde qu'il tire avec son moulinet : & comme les douves vont en dimi-

Raison de la figure des tonneaux nuant de largeur depuis le milieu jusqu'à l'extrémité , il les contraint de se plier & de se rapproche en s'abaissant , ce qui forme un renflement vers le milieu du tonneau , & donne la facilité de glisser les cerceaux les uns sur les autres , enforte qu'on puisse ôter ,

ôter, relier, & remettre en liberté ceux LES BOIS.
du milieu, sans ôter ceux des bouts.

C'est ainsi que les boisseliers arrondissent à l'aide du feu ces formes ou éclisses de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des seaux, des boisseaux, des minots, des mesures de toute espèce.

C'est par le même moyen qu'on courbe avec propreté les côtes des instrumens de musique, & qu'on leur donne une proportion & une légèreté qui les mettent en état de ressentir & d'entretenir les ébranlemens des cordes qu'on étend dessus. Cette foible lame dont on a revêtu le corps d'une viole, après cent ans n'en deviendra que plus sonore. Sous l'archet des Forcrois elle étonnera par un entousiasme inimitable. Sous celui des Marais elle sera réellement éloquente : chacun entendra son langage, parce qu'elle parlera au cœur.

Les bois s'accommodent à nos besoins non-seulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feuilles qu'il nous plaît.

Fil du
bois.

Le Chev. D'où vient, je vous prie, cette disposition qu'ont presque tous les bois à se fendre selon leur longueur, & la difficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaisseur ?

LES BOIS.

Le Pr. Cette disposition qu'on appelle le fil du bois, provient de la situation des longs tuyaux, qui étant couchez dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les autres pour voiturer la fève au feuillage & aux fruits, se peuvent desunir les uns des autres par l'insertion d'un coin; mais qui forment ensemble une épaisseur difficile à rompre par le travers.

Le Chev. C'est à peu près comme il arrive à un paquet de chanvre ou de soye. On en sépare aisément une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris ensemble, selon leur épaisseur, il n'est pas facile de les arracher. Et si on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tirent & soulevent les plus grands fardeaux.

Le Pr. Mais il y a cette différence entre les fils qui composent une corde & ceux qui composent une pièce de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement sans roideur & fort tortueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans sa longueur. Au lieu que les tuyaux qui forment le fil du bois, étant destinez à charrier la fève, sont pour l'ordinaire assez droits, & lorsqu'ils sont une fois bien nourris, bien épaissis, & fortifiez l'un contre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une masse si solide.

&

& si ferme dans sa longueur, qu'un bâton Les Bois.
de chêne d'un pouce en quarré, posé à
plomb, peut porter huit milliers pesant,
& que deux ou trois étayes vont soutenir
l'énorme poids de toute une charpente,
lorsqu'on a retiré le mur qui lui servoit
d'appui.

Mais avant que d'examiner les secours Divisibi-
que nous tirons de l'extrême force du lité & po-
bois, arrêtons-nous un moment sur les li du bois.
services qu'il nous rend par sa diversibili-
té, & tout ensemble par le beau poli dont
il est susceptible.

Avec le secours de la coignée, de la scie,
& du rabot, on debite un tronc ou une
branche d'arbre en autant de lames qu'on
juge à propos. On creuse ce bois, on l'ar-
rondit, on le polit, on le tourne comme
une cire mole, pour en faire des parquets,
des chambranles, des lambris, des chassis, Menui-
des armoires, & tous ces beaux assembla- serie.
ges, par lesquels le menuisier met à cou-
vert tout ce que nous voulons conserver,
& rend nos aparremens aussi beaux & plus
sains que s'ils étoient, ou revêtus de soye,
ou enrichis de belles peintures, ou incrus-
tez des marbres les plus riches. Un vernis
répandu sur tout l'ouvrage, y met l'unité
d'un bout à l'autre, & écarte par son
amertume tous les vers qui voudroient,
à

LES BOIS. à nos dépens , y chercher un passage ou y établir leur demeure.

Placage. C'est encore la facilité de diviser & de polir toutes sortes de bois , qui a réveillé depuis quelques siècles l'industrie des ébénistes. Ils sçavent chantourner , c'est-à-dire , couper les extrêmités d'une planche ou d'une petite lame, selon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils sçavent assembler & coller sur un fond solide & grossier des compartimens délicats , des païfages , des fleurs , des figures mêmes d'animaux très-régulières ; le tout composé avec une extrême économie de petites lames de bois domestique ou étranger.

Bois de placage. Ils employent avec succès l'olivier pour ses riches veines ; le noyer pour ses nuances ; l'ébène pour sa noirceur admirable ; le fustet pour son jaune doré ; le sapan ou bois de bresil pour son beau rouge ; le merisier pour l'éclat de son poli ; l'érable pour ses mouchetures ; le poirier pour la facilité de le teindre en noir , au défaut de l'ébène ; le cédre pour son incorruptibilité ; le bois de Sainte-Lucie , espèce de petit cerisier de Lorraine ; le Calembourg* , le Santal , & beaucoup d'autres, pour leurs diverses

* Bois d'Inde assez commun , & bien différent du calembouc & du calembac , qui , l'un & l'autre , font partie de l'aloé de la Cochinchine & de Camboge.

diverses odeurs. Cette menuiserie de pla- Les Bois
 cage nous fournit des bureaux, des cabi-
 nets, des armoires à livres, des commo-
 des, des boîtes, & des supports de pen-
 dules, des escabelons pour porter des va-
 ses & des figures; tous ouvrages où nos
 ouvriers mettent beaucoup d'art & de
 goût; mais qui ne sont estimables & de
 service qu'autant qu'il se trouve de simpli-
 cité dans le dessein, de propreté dans l'e-
 xécution, de solidité dans le tout.

C'est encore la facilité de tailler & de Le tour
 polir le bois, qui a fait imaginer & per-
 fectionner le tour. Le bois le plus dur, &
 sur lequel le fer & l'acier trouvent à peine
 prise, comme le buis & l'érable, mis dans
 les mains d'un tourneur, se dégrossit, s'ar-
 rondit, s'orne de filets, de gorges, de can-
 nelures, de pommes, & devient sous son
 ciseau, colonne, balustre, support, boîte,
 couvercle, cuvette; en un mot, tout ce
 qu'il lui plaît. On a vû dans tous les tems
 l'agréable exercice du tour, passer des ar-
 tisans aux personnes les plus honorables,
 desennuyer les solitaires, & amuser les
 Princes mêmes.

La réunion de la solidité & de la docilité Le sta-
 dans une même matière, a fait encore tuaire &
 choisir le bois pour représenter en entier la scul-
 ou en demi-relief, l'homme, les animaux, pture.
les

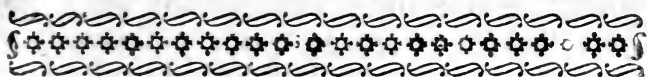
Les Bois. les fleurs , les feüillages , & tous les ornemens qu'on a ensuite effayé de tirer des marbres & des métaux meme , pour en rendre la jouïſſance plus durable. Mais un goût pervers & trop ami du brillant a ſouvent altéré & abatardi ſous une couche d'or ou d'argent , les plus beaux traits de la ſculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs ſculpteurs, ont perdu ſous le bronze & ſous l'or, dont on les a incruſtées , une bonne partie de leur expreſſion & de leur légéreté ?

Plinie
l. 34.

Le Chev. J'ai ouï raconter une hiſtoire qui a beaucoup de raport à ce que vous dites. L'Alexandre encore enfant , étoit une des ſtatuës de Lyſippe de Sicyon qui lui fiſſent le plus d'honneur. Néron la fit dorer , parce qu'elle n'étoit que d'airain : il la gâta. Cette parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or , & la ſtatuë parut plus eſtimable même avec les bleſſures ou les piquûres , qu'il y avoit fallu faire pour y apliquer l'or. Mais, Monsieur, j'interromps ce que vous aviez à dire des ſervices du bois.

Le Pr. La ſuite en ſeroit trop longue pour un ſeul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualitez des bois.

LES



LES BOIS.

SEIZIÈME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **A**près la multitude des services que je me suis contenté, Monsieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importants par leur masse, par leur longueur, mais plus particulièrement par un assemblage & un tissu de parties qui les empêche de se rompre. Il est aisé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & très-compactes. Telles sont les pierres & les marbres, dont nous sçavons faire tant d'usage. Mais ces masses sont difficiles à rapprocher, à assembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu : elles sont cassantes, & ne nous servent qu'étant assises & dans un parfait repos. Au lieu que les masses de bois les plus énormes se livrent à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs *Pilotage.* ou des tiges de soixante & quatre-vingt pieds

LES BOIS. pieds de longueur s'enfoncent dans les entrailles de la terre , pour y aller chercher le tuf ou le terrain ferme dans les endroits mouvans , & qui s'affaiseroient sous le poids de la maçonnerie. Ces grands bois entassés à grands coups , forment dans la terre ou dans l'eau une forêt de pilotis stables , & souvent incorruptibles, qui vont porter à jamais sur leur tête le poids des plus grands édifices avec une consistance & une égalité que nous ne trouvons pas dans la solidité même de la terre.

**Charpen-
terie.**

Je vois de longues masses de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtimens : elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement : elles soutiennent tout le fardeau d'une vaste couverture d'ardoise , de tuiles , ou même de plomb.

Faut-il se mettre en mouvement & agir pour être utile à l'homme ? vous voyez les plus lourdes pièces , des poutres en quelque sorte inébranlables , quitter leur place , se mettre en jeu , se hausser , s'abaisser , courir , rouler , & montrer , malgré leur masse , autant d'agilité que de force , pour satisfaire l'homme , & pour suppléer à la foiblesse de ses épaules & de ses bras. De là nous viennent ces beffrois , qui souffrent
pendant

pendant plusieurs siècles le poids & le mouvement d'une cloche de vingt à trente milles. De-là nous viennent les moëux, les rouës, les effieux, les brancards, les pesantes charettes, & tout ce que le charonnage construit pour nous transporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De-là nous viennent les ponts-levis. les herfes, les bascules, les grands bras des moulins, les pressoirs, les foulleries, les fonderies, les gruës, les sonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un instant ce que deux & trois cens bras auroient quelquefois peine à achever en un jour.

C'est enfin de-là que nous viennent les barques, les bâteaux, les vaisseaux de mer, bâtimens d'une structure si ingénieuse, & qui ressemblent à des Villes flottantes que le vent conduit avec leurs habitans d'un bout du monde à l'autre. Navigation.

Le Chev. C'est une entreprise bien hardie de traverser l'Océan sur quelques bois liés ensemble. Comment la pensée en a-t'elle pû venir à l'homme ?

Le Pr. L'homme voyoit autour de lui des animaux de toute espèce qui naissoient pourvus de tout ce qui leur étoit nécessaire, & qui avoient sur-tout une extrême agilité pour se transporter où ils vou-
loient, Origine des arts.

LES BOIS.

loient , tandis qu'il étoit contraint de ramper sur la terre , & d'y chercher avec fatigue une multitude de choses dispersées loin de lui. Il voyoit passer sur sa tête d'autres animaux légers comme le vent , qui fendoient l'air sans obstacle , se transportoient d'une contrée à l'autre , & que la mer même n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvû de tous ces avantages , mais à qui la raison tient lieu de tout , parvint peu à peu à faire marcher & travailler à son service les animaux terrestres : il trouva dans la légèreté du bois , dans la mobilité des eaux , & dans la force des vents , le moyen de se procurer par terre & par mer des voitures aussi légères que l'aîle des oiseaux. Depuis cette invention , l'homme n'est plus borné à une petite portion de la terre. Il se transporte par-tout. Les Provinces éloignées se trouvent en correspondance. Les Villes qui sont situées à l'embouchure des rivières , & à portée de recevoir par la mer les marchandises des païs étrangers , font remonter ces marchandises par les rivières , & les distribuent dans un Royaume entier. De cette façon , Paris & Nantes se trouvent rapprochées. Tous les sujets d'un état semblent devenir par ces communications les habitans d'une même Ville. Ils se

se connoissent : ils s'entr'aident : ils se rendent visite réciproquement. On peut dire plus : c'est la terre entière qui est devenue une Ville unique , dont les continens font les différens quartiers: puisque par l'invention & par la perfection de l'art de naviger , l'homme va d'une extrémité de la terre à l'autre , comme un habitant de Venise passe en gondole d'un quartier de la Ville à l'autre. Il peut faire neuf mille lieuës en moins de deux ans , & avec le secours de son vaisseau & de la voile , il arrive où les oiseaux n'ont jamais pû parvenir. Quand les aigles & les faucons ont voulu aller aussi loin que l'homme , ils se sont perdus au milieu de leur course par la lassitude & par l'épuisement.

Après tous ces secours , pourroit-on croire que le bois nous en procure encore un plus important. Le bois est le soutien de notre vie : puisqu'il contient la principale matière ou l'aliment le plus naturel du feu , sans lequel nous ne pourrions ni aprêter nos nourritures les plus communes , ni fabriquer la plûpart des choses les plus nécessaires , ni conserver notre santé.

Le soleil est l'ame de la nature , puisqu'il donne à tout la vie & l'action. Mais nous ne sommes pas maîtres de détourner à
notre

LES BOIS.

Bois à brûler.

LES BOIS. notre usage une portion de ses feux pour cuire nos viandes , pour fondre & façonner nos métaux , pour amolir , pour secher , pour purifier. C'est le bois qui supplée au soleil dans la plûpart de ces opérations , & qui par sa quantité plus ou moins grande , donne à l'homme le choix de tous les degrez de chaleur & de flamme.

En hyver , quand le soleil s'éleve peu sur notre horison , la longueur des nuits , les broüillards & la gelée seroient capables d'affoiblir la chaleur jusqu'au point de nous ôter la vie dont il est le conservateur , si alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joye que nous avons perduës avec lui.

Le Chev. Je comprends à present toute l'étenduë du besoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous apelons stériles , sont plus de ressource pour nous par leur taille avantageuse , que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous est si nécessaire est-il aussi rare qu'on le dit ? C'est une prophétie répanduë par-tout , que la France périra un jour faute de bois. Ce discours a-t'il quelque fondement ?

Le Pr. Vous pouvez juger aisément de la fausseté de cette prophétie , par l'histoire abrégée que je vais vous faire de nos bois.

Cette

Cette matière si précieuse & si nécessaire à tous les usages de la vie , étoit autrefois excessivement abondante en France , & dans l'Europe entière. On en étoit embarrassé. Il est croyable qu'après le déluge , les graines des herbes , des légumes , & des arbres portées & déposées pêle-mêle par le cours des eaux pullulèrent par-tout , & couvrirent presque toute la surface des grands continens. A mesure que les nations venues d'Orient s'avancèrent dans le Nord & vers l'Occident , elles furent obligées de défricher ce qu'elles voulurent habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la France se peuplèrent , plus on y diminua de l'étendue des forêts.

Elles étoient cependant encore si vastes & d'une si petite utilité dans le douzième siècle, que les Seigneurs en abandonnoient tout communément de très-grandes portions aux premiers Religieux qui leur demandoient une retraite. Les Disciples de saint Norbert , & de saint Bernard s'appliquèrent avec une ardeur infatigable à éclaircir le centre des bois qu'ils habitoient. Ces laborieux solitaires convertirent peu à peu en des terres d'un excellent revenu les endroits les plus négligés , & où jamais la coignée du bucheron n'avoit rien abattu. On peut dire à leur honneur ,

LES BOIS.

Histoire
des forêts
de France.

LES BOIS. neur , que ce qu'ils avoient reçu étoit alors de peu de valeur , & qu'ils furent eux-mêmes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à present à leurs successeurs.

Les Seigneurs & les Communautéz qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit nécessaire , en mirent la meilleure partie en terres novalles & labourables. Le nombre des habitans s'accrut à proportion de l'élargissement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'est une règle d'expérience , que plus la terre est cultivée , plus elle nourrit d'habitans , & que réciproquement plus elle a d'habitans , plus elle est cultivée. L'état se trouva bien de tous ces défrichemens. Mais on peut excéder dans les meilleures choses ; & quelque estimable que soit sur-tout le produit des terres , il pouvoit arriver , à force d'abattre & de défricher des bois , que la France éprouvât un sort semblable à celui de l'Angleterre , qui a laissé totalement dépérir ses forêts. Nous serions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois , qui suppléent au défaut du bois à brûler par la tourbe , qui est une terre huileuse qu'ils tirent du fond de leurs marais. Nous serions plus à plaindre que les Anglois qui trouvent , à des profondeurs inégales , de grands lits de charbons de terre , autre espèce

espèce de terre grasse pleine de bitume ou LES BOIS
 de soufre, & de parties métalliques, dont
 l'odeur, qui n'est pas réjouissante, peut
 devenir suportable par l'habitude. On ap-
 perçut enfin les conséquences funestes que
 pouvoit avoir la liberté dont chacun jouis-
 soit de disposer de ses bois comme de tout
 autre bien. Un gouvernement sage fut pré-
 venir pour nous la nécessité d'aller acheter
 dans le Nord nos provisions de bois. Nos
 Rois toujours attentifs à faire valoir les
 productions naturelles de la France, éta-
 blirent les maîtrises des eaux & forêts pour
 empêcher les dégradations & les abatis ar- Maîtrises
des Eaux
& Forêts.
 bitraires. Ils réglèrent l'ordre & le tems
 des coupes. Il fut défendu d'abatre une tige
 d'arbre avant que l'Officier préposé y eût
 imprimé la marque du marteau de la Maî-
 trise. Mais on ne se contenta pas de ne
 plus abandonner les bois de haute futaye
 au caprice des particuliers. On mit aussi de
 sages réserves à la coupe des taillis, c'est-
 à-dire, des menus bois dont on fait des Voyez
les Ordon-
nances
des Eaux
& Forêts,
 fagots, des chevrons, des lates, & des cer-
 ceaux. Comme les bois de charpente pour
 la fabrique des maisons & des vaisseaux, sur-tout
l'admirable Or-
donnance
de 1669.
 sont les plus importants de tous, il fut or-
 donné, pour les multiplier, de conserver
 seize baliveaux, c'est-à-dire, seize tiges de
 l'âge du bois, dans chaque arpent de taillis

LES BOIS.

qu'on coupe, en y laissant toujours tous les anciens baliveaux des coupes précédentes, que la maîtrise permet enfin d'abatre quand ils sont bons à prendre. Tous ces arbres réservés deviennent futaïes au bout d'un tems, & en répandant de bonnes graines dans les taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le dessus.

C'est encore un règlement de la même Ordonnance de laisser dix arbres par arpent lorsqu'on abat les Hautes futayes.

Il fut en même-tems défendu aux particuliers de disposer de leurs baliveaux avant qu'ils eussent quarante ans dans les taillis, & cent vingt dans les futayes, ce qui procure efficacement du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin. Ces tiges étant ferrées dans l'épaisseur du bois, jettoient auparavant peu de branches, mais elles grossissoient & montoient beaucoup, ne trouvant l'air & la liberté que vers le haut. On prévint bien que les mêmes tiges devenuës baliveaux, ne pourroient plus s'épaissir ni monter si fort, lorsqu'elles jetteroient leurs branches de côté & d'autres dans les vuides que les coupes leur laisseroient. On prévint aussi que ces mêmes baliveaux pourroient être plus aisément pris du froid en plein air
{ que

que dans l'épaisseur des bois, & que ce qui échaperoit à l'âpre gelée n'échaperoit pas toujours à la coignée du bucheron qui ne connoît point de loi supérieure à son besoin. Pour ménager les futayes, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus sûr, Loüis XIV. ordonna de plus le quart en réserve dans toutes les forêts des gens d'Eglise & des Communautéz Ecclésiastiques, ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart est devenu une chose sacrée à laquelle la maîtrise même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'avec une permission expresse du Conseil, après avoir justifié la nécessité de la coupe : & elle ne s'accorde guères que quand l'âge du quart réservé en fait craindre le dépérissement. Plusieurs propriétaires, peu contens du service des baliveaux épars dans les taillis, sont d'avis à présent de les remplacer par une portion de terrain qu'on laisse venir en futaye.

A ces réglemens si bien entendus, la Cour, les Seigneurs, & les villes ont ajoûté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordez de longues files d'ormes, ou d'autres bois, qui pourront un jour être une ressource considérable. Le voyageur en traversant des Provinces entières, jouit à la fois & de la ver-

LES BOIS.

dure qui le couvre , & de la beauté du païsage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naissantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La France depuis vingt ans semble changée en un grand jardin de plaisance.

Le Chev. Vous m'avez rassuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour plus grande sûreté il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faisoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre : il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne sème qu'un peu d'avoine ou de sarrasin en cinq ou six ans une fois.

Le Pr. Ce que vous dites , Monsieur , bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de succès. C'est un des meilleurs moyens qu'on ait choisi depuis plusieurs années pour améliorer les mauvais fonds , & sur-tout les terres vagues & extrêmement éloignées.

Le Chev. Mais il faut attendre longtemps pour recueillir quelque chose.

Le Pr. Un pere de famille qui se gêne toute sa vie pour assurer un revenu honnête à ses enfans, se privera aisément pendant quelques années du mince produit d'une pièce de terre aride ou intraitable, pour s'assurer , & aux siens , au bout d'un
tems

tems, la jouïſſance d'un meilleur revenu. LES BOIS.

Le Chev. Je trouve un autre inconvénient à l'entreprise de planter un bois. On ſe gardera bien de le planter dans une bonne terre : mais une mauvaiſe qui ne donne point de bled, donnera-t'elle du bois ?

Le Pr. Il n'y a point de terre ſi ſeche & ſi ſtérile qu'elle ſoit qui ne puiſſe produire quelque ſorte de bois, comme il n'y a point de bois qui ne ſoit d'un débit sûr. Quand un fonds ne pourroit donner que du tremble & des genets, ce qui eſt bien rare, le profit en ſeroit encore plus grand que d'en tirer un peu de ſarraſin tous les cinq ans. Ce ſeroit toujours de quoi aſſurer le chauffage aux habitans du païs, & des rafraîchiſſemens utiles aux troupeaux qui ſe guériffent de leurs maladies en brouquant la pointe du genet. La diſette de bois dans un païs, le voiſinage d'une bonne ville, celui d'une rivière pour faire flotter le bois, ou lié par trains, ou abandonné au fil de l'eau, & comme on dit, à bois perdu; toutes ces circonſtances qui ſe trouvent ſouvent réunies, ſont des motifs puiſſans pour encourager les propriétaires à planter. Des exemples ſans nombre leur garantiffent le ſuccès. Il ne s'agit que d'une première culture, & du choix d'un plan convenable à la terre. Ces arbres voyers,

LES BOIS. c'est-à-dire, qu'on trouve de tems en tems sur les grandes routes & ailleurs, dans les païs les plus arides, sont des échantillons de ce que la terre peut produire : ils semblent reprocher aux habitans la tristesse & la nudité de leur mere.

Le Chev. Comment s'y prend-on, je vous prie, pour commencer un bois ?

Manière de planter un bois. *Le Pr.* Le premier travail nécessaire pour planter un bois est d'environner tout le terrain, qu'on y destine, d'un fossé profond, & dont on jette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette première précaution les bestiaux ruïneront tout votre ouvrage. On peut planter de deux manières, ou de graines, ou avec le jeune plan. Le bois viendra plus vîte par le jeune plan : mais la dépense en sera plus grande. Il viendra plus longuement par la graine : mais la dépense sera moindre, & la nature du bois plus vigoureuse & plus durable.

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de 122 pieds chacune, il faut environ quatorze mille plantes qui se vendent communément dix ou douze sols le mille. On les achete des particuliers qui ont des bois, parce qu'il est défendu d'en arracher dans les forêts du Roi & dans celles des Communautés Ecclésiastiques, où l'état a un intérêt

intérêt infini de ne point souffrir de dégradation. Quand on en peut tirer du jeune plan, ce n'est que par une tolérance que le besoin & le bon emploi autorisent. Le jeune plan doit être un peu fort, bien garni de racines, & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours seroit capable d'en faire périr une bonne partie. LES BOIS.

La manière la plus commode de mettre en terre le jeune plan est d'y employer la charuë. Après qu'on a ouvert un sillon, deux personnes marchent à côté des chevaux, & mettent les brins dans le sillon à quelques pieds près l'un de l'autre. La charuë les recouvre aussi-tôt en y jettant la terre du nouveau sillon qu'elle trace. On peut planter par jour jusqu'à soixante & quinze perches de terre, ce qui coutera trois livres quinze sols, le prix ordinaire étant de cinq livres pour l'arpent. Les deux manœuvres qui plantent le jeune bois seront contens de douze sols chacun pour leur journée. On peut aussi planter en faisant des fosses ou de longues rigoles ; mais le travail en est plus long & plus cher. Jeune plan.

Pour employer avec succès les seines du hêtre, & les graines de l'orme, la terre ne scauroit être trop bien pulvérisée, parce que le germe en est extrêmement délicat & ne pousse pas avec tant de force que le Graines.

LES BOIS. gland qu'il fuffit de jetter dans un fillon en ouvrant la terre avec la charuë. La graine d'orme ne coute que la peine de l'amaffer. La feine fe vend en bien des endroits dix fols le boiffeau , & il en faut fix boiffeaux pour un arpent : au lieu qu'il en faut feize de glands qui fe vendent ordinairement quatre à cinq fols le boiffeau.

Avant que de mettre vos graines en terre , foit dans des fillons , foit dans des trous régulièrement efpaced , c'est une fage précaution de les faire germer dans le fable. On eft sûr par-là de ne mettre en terre que des femences éprouvées , & qui leveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demandent quelques attentions durant les premières années. On les avance beaucoup en les arrofant dans les fécheresses , en les éclairciffant lorsqu'elles s'affament mutuellement par le grand nombre , en labourant la terre devenuë trop dure , & en les délivrant des herbes qui les étouffent.

Profit.

Dix ans après , à la première coupe , vous pourrez lever fur un feul arpent huit & neuf cens , ou même mille fagots. Après dix autres années il fournira un tiers de plus. Mais fi vous laiffez croître le bois fans y toucher pendant vingt ou vingt-quatre ans , l'arpent vous raportera alors
jusqu'à

DE LA NATURE, *Entr. XVI.* 441
jusqu'à dix & douze cordes de bois , avec LES BOIS.
un millier de fagots , sans parler du bois
blanc qui donnera des perches , des pan-
nes , & des chevrons pour couvrir en pail-
le. J'omets les baliveaux réservez , ou le
canton laissé en futaye qui dans la suite
donnera toutes les pièces nécessaires pour
couvrir en tuile. Il est d'expérience qu'u-
ne terre mise en bois rapporte par arpent
cinquante , soixante , & même soixante &
dix livres tous les dix ans. Il en peut couter
dix écus pour les frais du fossé & du plan.
Si la terre que l'on met en bois n'étoit af-
fermée auparavant que vingt-cinq sols
l'arpent , l'avance qu'il faut faire pour
planter , & la perte du revenu ordinaire
durant 10 ans seront remplacées & païées
avec usure dès la première coupe , mais
bien autrement dans les suivantes.

Si au lieu d'un taillis on veut avoir une
futaye , on peut gagner une avance de dix
ou douze ans, en plantant de toise en toise,
ou à plus grande distance , de beaux brins
de six ou sept pieds de haut , & de quatre
ou cinq pouces de diamètre , qu'on prend
la précaution de bien affermir avec un pieu
contre les secousses des vents , & contre
les frottemens des bestiaux. En ce cas les
frais d'un fossé ne sont plus nécessaires.

Le taillis ne se coupe que de neuf en
T 5 neuf

LES BOIS.

neuf ans. Si on laisse écouler trois coupes, c'est-à-dire, vingt-sept ans sans y toucher, ce taillis devient futaye. C'est une haute futaye à soixante ans.

La grande méprise qu'on peut faire en cette espèce d'amélioration est de vouloir tirer de sa terre l'espèce de bois qu'on a le plus intérêt de se procurer, au lieu de régler le choix du plan sur ce que la terre est capable de produire. Mais cette méprise si dangereuse est facile à éviter. On connoît aisément quel bois chaque país peut produire, & quelle terre chaque espèce de bois peut souhaiter.

Le chêne.

Quercus,
robur.

Le chêne, qui est si utile pour la charpente des maisons ne vient jamais bien dans une terre sablonneuse : mais il se plaît dans une terre pierreuse, & dans l'argille.

Le Frêne.

Fraxinus.

Le frêne qui s'emploie à faire des charuës, des effieux, des perches, des échelles, & à emmancher bien des outils, parce qu'il est peu cassant, ne réussit point dans les terres dures, froides, argilleuses craïonneuses ; mais il viendra vite, & s'élèvera prodigieusement en plaine dans une terre légère & peu profonde.

Le Cormier.

Sorbus.

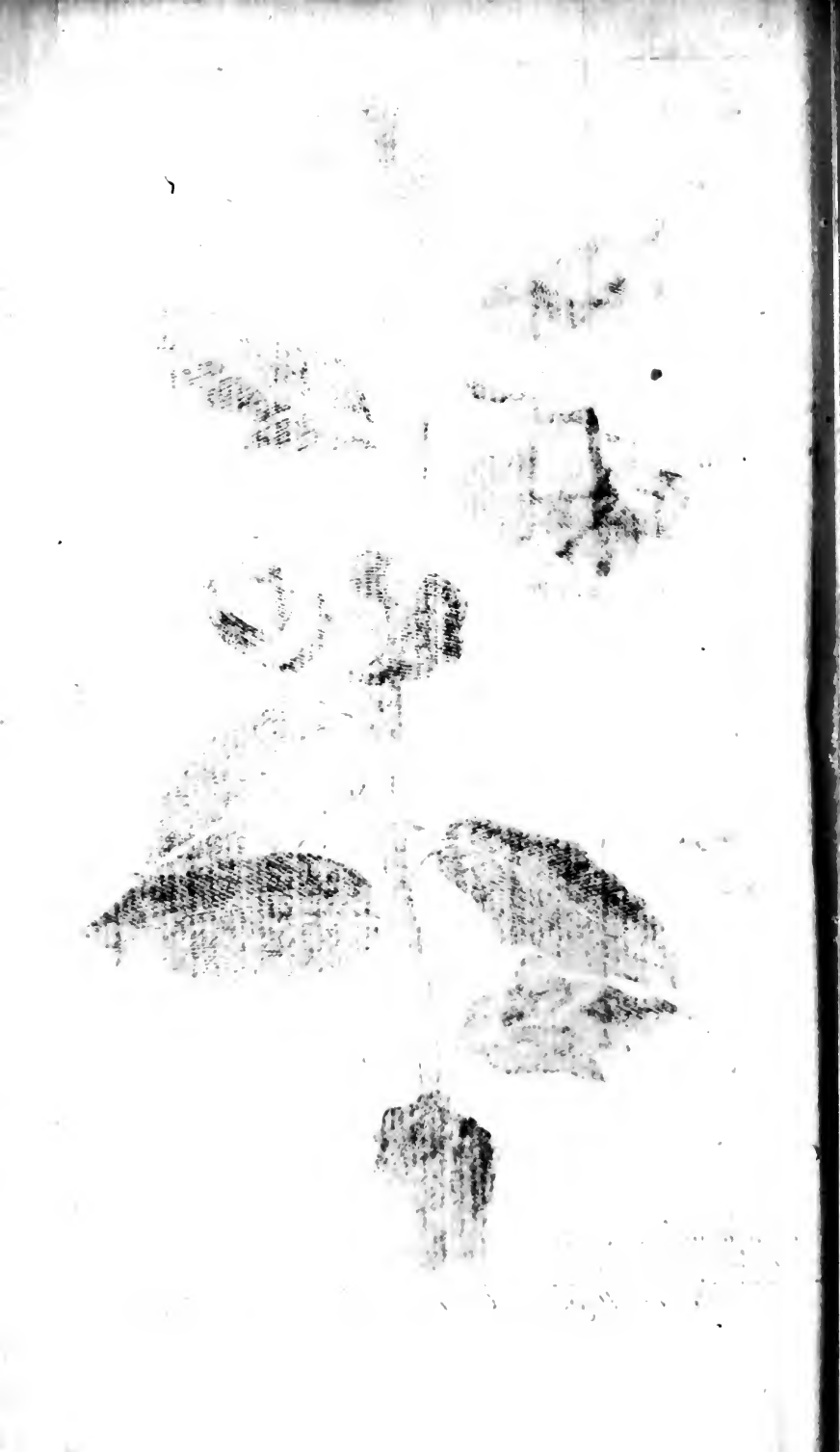
Le cormier, qui est extrêmement estimé pour la solidité de son bois, se plaît dans les terres froides, mais substantielles & nourrissantes. Sa feuille imite assez celle du



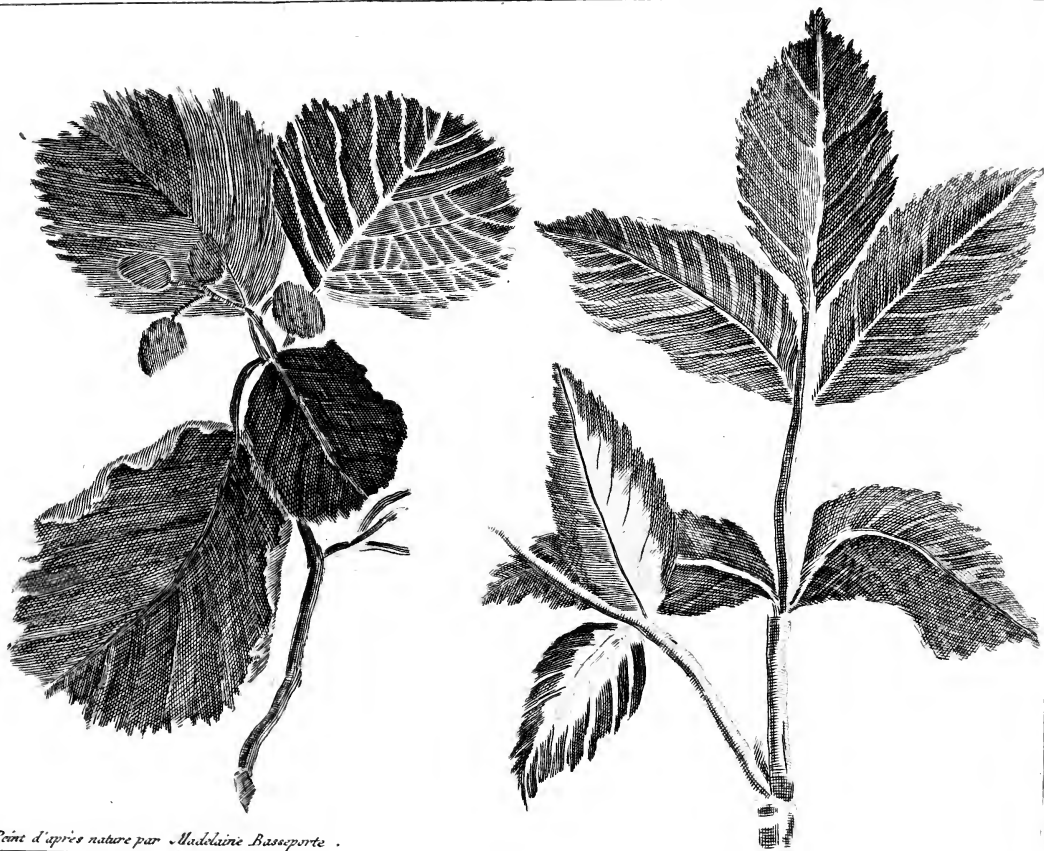
*Peint d'après Nat. par
Madel. Bassoparte.*

B. Feuillage du Chêne vert, avec son gland.

A. Feuillage du Chêne.







Leins d'après nature par Mademoiselle Basseporte .

L' Aune .

Le Frêne .

du frêne : mais elle est plus blanche par- Les Bois.
deffous.

Le cornoüiller , dont le bois est pres- Le Cor-
que aussi dur que celui du cormier , vient noüiller.
par tout , & même à l'ombre. Les fruits Cornus.
de ces deux arbres sont agréables étant
bien mûrs.

Le hêtre & le charme , qui donnent un Le Hêtre.
bois si sain pour le chauffage , & si utile Fagus.
pour faire les rames de nos galères , vien- Le Char-
nent à fouhait dans des terres dures , sur me.
les montagnes , & dans le crayon même. Carpinus.
On tire de la feine du hêtre une huile
bonne à manger , après avoir été enterrée
pendant deux ans dans des pots de grais.

L'orme , qui est propre à faire des ca- L'Orme.
naux , des pompes , des moulins , les par- Ulmus.
ties des vaisseaux qui sont toujours dans
l'eau , & qui avec cela est l'arbre le plus
estimé pour tous les ouvrages de charon-
nage , ne demande autre chose qu'une
terre meuble bien préparée. Si l'on veut
que l'orme fasse une belle tête , on met
vingt pieds de distance entre une tige &
une autre.

Le plane , dont le bois est fort & ro- Le Plane.
buste comme celui du hêtre , aime les plai- Platanus.
nes & les lieux un peu humides.

Le châtaigner étoit autrefois une espé- Le Cha-
ce fort commune & fort utile en France. taigner.

LES BOIS.

Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conservation de ce bois dans les charpentes de la plupart de nos grandes Eglises. L'espèce en a été presque entièrement épuisée. Il se plaît loin des marécages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus inutiles, le long des arrières côtes qui regardent le Nord. Pierrailles, crayon, sable, il s'accommode de tout, & perce jusques dans le tuf. La bonté de son fruit, la beauté de son feuillage auquel les insectes ne touchent presque jamais, l'excélence de son bois pour les grands bâtimens, la promptitude avec laquelle il prend ses accroissemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes sortes de terres, ont déjà engagé bien des particuliers, à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages : & l'on peut espérer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avons pour ainsi dire perdu. Ce n'est que depuis François I. qu'on a multiplié l'orme qui est un arbre presque inconnu dans nos forêts. On l'a risqué heureusement en mille endroits où l'on n'en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raison planter le châtaigner dans nos plus mauvaises terres, où il est très-certain qu'il a bien réussi autrefois. On peut encore s'assurer du succès

en

*Mém. de
l'Académie.
1721.*



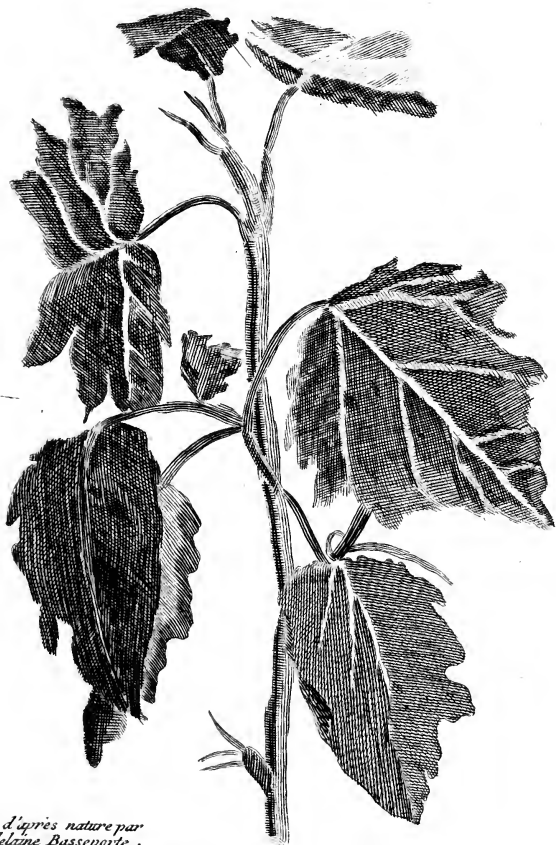
Le petit Orme.



Le Charme.



Prunella spinosa L.



Peint d'après nature par
Madelaine Basseporte.

Feuillage du Peuplier.



Feuillage du Tremble.

en jettant les yeux sur les terres du Limosin qui peuvent à peine produire du sarrasin, & des lentilles ; mais où le châtaigner réüssit au point d'être la principale richesse du païs. LES BOIS.

Le noyer, dont la graine & le bois sont d'une utilité connue de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ses pivots comme le chêne, & toujours en descendant. On le voit quelquefois venir à souhait dans le crayon le plus stérile. On fait bien de planter les noyers à une grande distance l'un de l'autre, comme de trente ou même de quarante pieds, & de les mettre hors d'insulte, en les plantant loin des lieux de passage. Le Noyer
Nux u.
glans.

Le coudrier, qui est d'un bon revenu en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houblonières, & cent autres commoditez, viendra sans peine dans un terrain léger & sablonneux. Le Coudrier.
Corylus.

Le tilleul, dont le bois est à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce est de bon débit pour en faire des cordes à puits & d'autres cordages, réüssit presque par-tout. Il se plaît dans la terre grasse, & je l'ai vu d'une beauté parfaite dans un sable qui avoit six pieds de fond. Le Tilleul.
Tilia.

Le bouleau s'accommode aussi de toutes fortes d'expositions. Le Bouleau.
Betula.

LES BOIS. Une terre marécageuse, ou seulement humide, & souvent inutile à tout, produira abondamment de ces sortes de bois qu'on pourroit nommer amphibies, qui semblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le saule commun & le saule nain ou l'osier dont on garnit si utilement les endroits que la rivière abandonne; le peuplier, tant le blanc que le noir, & le tremble qui en est une troisième espèce.

Le Saule. *Salix.*

Oseraye. *Salicetum.*

Le Peuplier. *Populus.*

L'Aune. *Alnus.*

Ils se plaisent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier est avec l'osier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages : parce que l'aune sert à faire des canaux, & particulièrement à piloter dans les rivières. Il se conserve admirablement sous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vite.

Le Buis. *Buxus.* Si un fond de terre ne se trouve propre à aucune de ces sortes de bois dont nous faisons le plus d'usage, ce qui est presque impossible dans notre climat, au moins pourroit-on y planter du buis qui se fortifie dans les lieux les plus froids. On en fait des cuillères, des boîtes, des peignes, des manches de différens outils. On y pourroit planter d'autres arbres toujours verts & résineux, comme le pin, le cyprès, le mélèze, & sur-tout le sapin dont le bois est de grand usage dans la menuiserie.

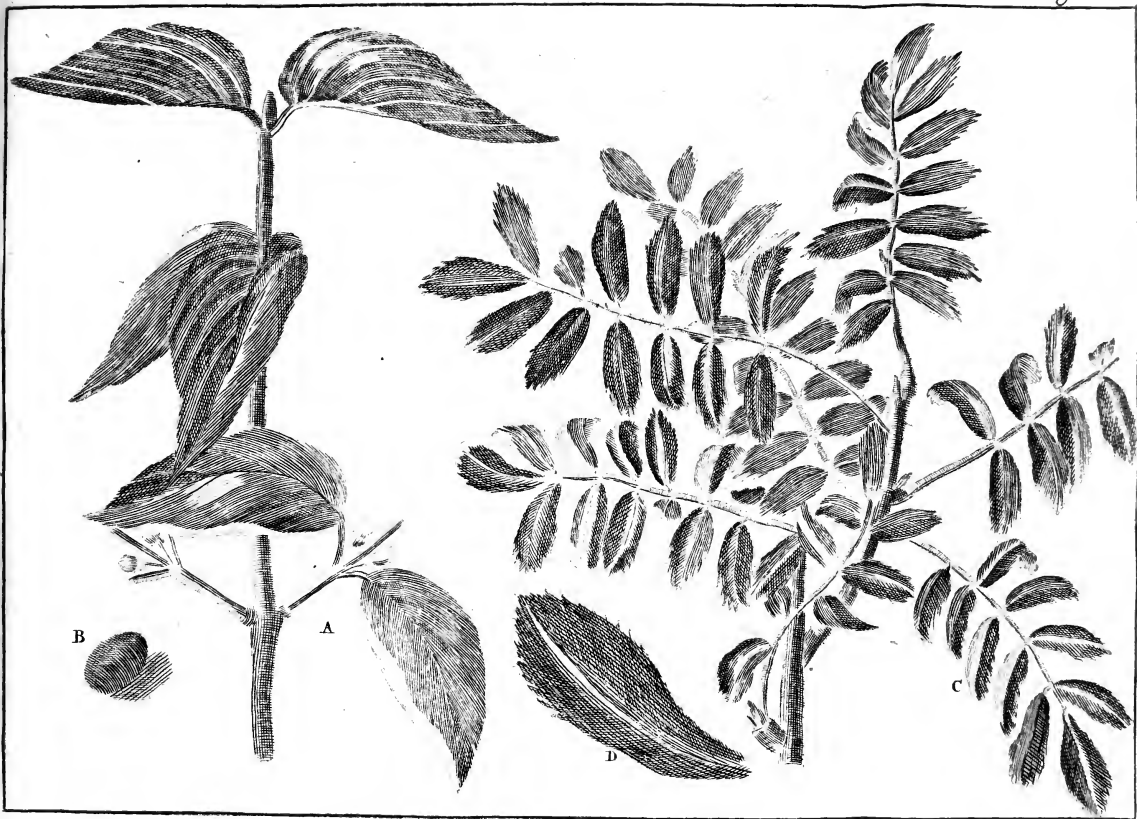
Le Pin. *Pinus.*

Le Cyprès. *Cupressus.*

Le Mélèze. *Larix.*

Le Sapin. *Abies.*

Com-

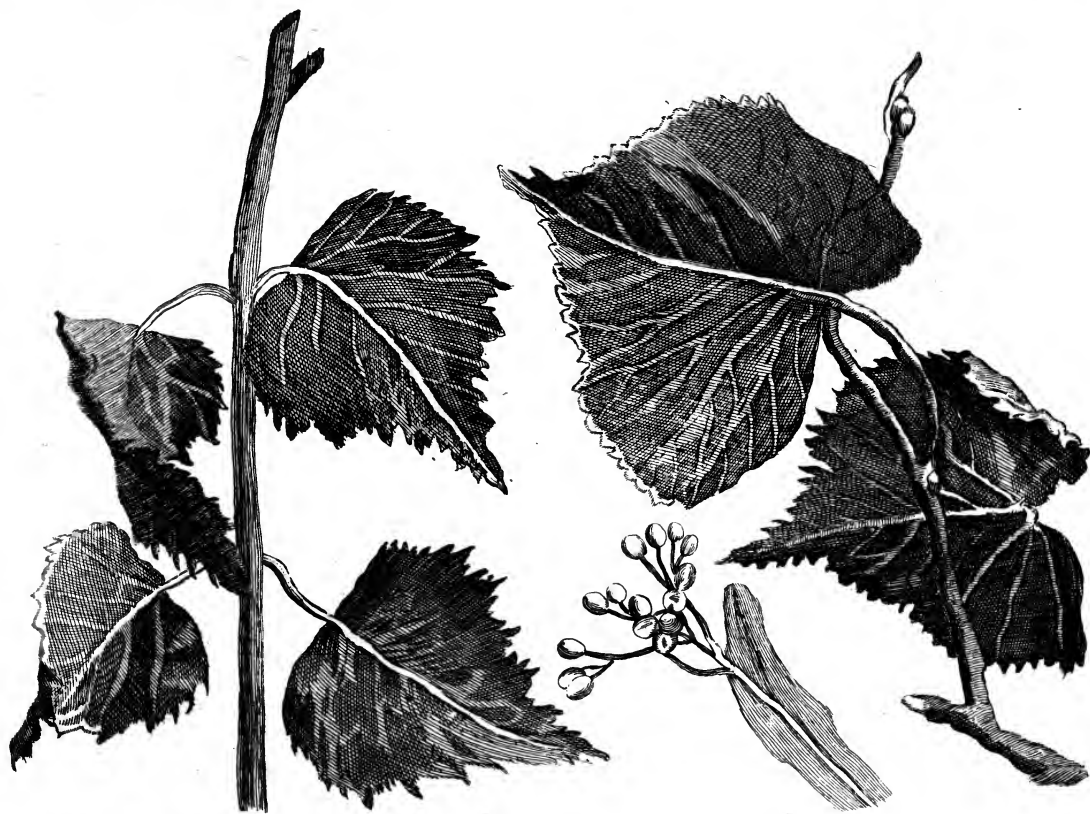


A. Le Cornouiller. B. La Cornouille. C. Feuillage du Cormier. D. Grandeur naturelle.



21. 11. 1903





Peint d'après Nat. par Madel. Basseporte.

Le Bouleau.

Le Tilieul et sa graine.

Comme Dieu a diversifié les plantes selon nos différens besoins, il a de même varié la nature des terres selon le besoin des plantes. L'homme qui peut aisément se convaincre de cette destination , & de cette convenance si marquée , n'a pas droit de se plaindre de la stérilité du fonds qu'il possède. Si ces héritages ne le nourrissent pas, il ne peut s'en prendre qu'à sa paresse, ou qu'à son inattention lorsqu'il exige de sa terre une production pour laquelle elle n'est point faite.

Le Chev. Vous venez, Monsieur, de parler de plusieurs sortes d'arbres qui conservent toujours leur verdure. Cette diversité produit-elle quelque bien ?

Le Pr. Tandis que Dieu fait succéder pour la plupart des plantes, le repos de l'hiver au travail des trois autres saisons, il fait voir en conservant le feuillage du genévrier, du houx, du chêne-vert, & de plusieurs autres, qu'il n'est assujetti à aucune loi, ni à aucune nécessité. Mais il ne se sert pas de sa liberté par caprice : il en régle l'usage sur l'utilité de l'homme. C'est lui qu'il a toujours en vûë. Sans cette verdure perpétuelle, quelle auroit été la ressource du lièvre, du lapin, du cerf, du chevreuil, & de tant d'autres animaux dont l'homme fait usage sans en prendre aucun soin ?

Cette

Les Bois.

Le Genévrier.

Juniperus.

Le Houx.

Aquifolium.

Le petit houx.

Ruscus.

Le Chêne-vert,

ou l'Yeu-

se.

lieux.

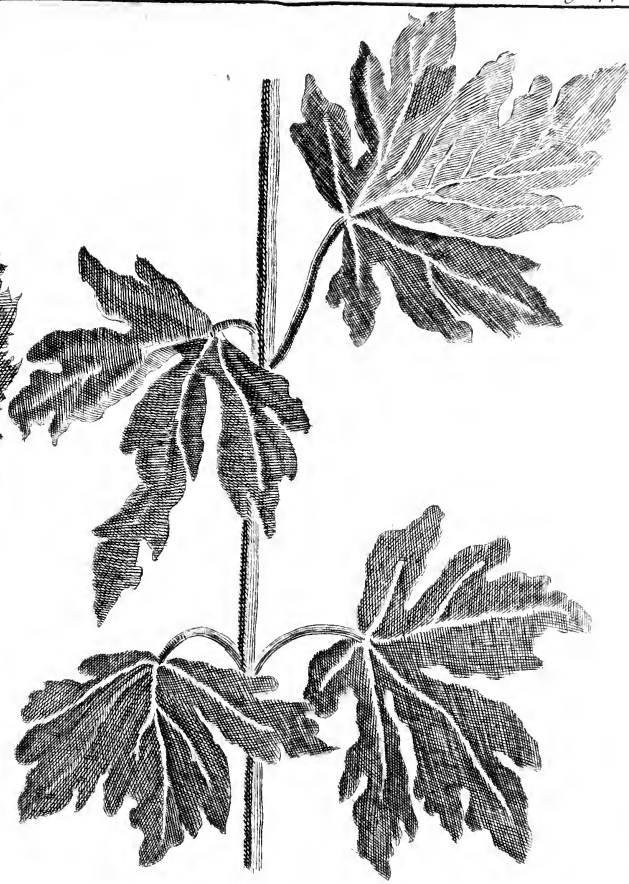
LES BOIS. Cette vérité devient encore plus sensible si nous jettons les yeux sur les arbres résineux dont le Nord est plein , & que leur huile rend impénétrables à l'eau & à la gelée qui y détruit presque tous les autres. Dieu a préparé ces forêts immortelles pour conserver la chaleur & la vie aux habitans de ces froides régions.

Bois, retraite des bêtes féroces. Un autre trait qui prouve également l'indépendance, & en même tems la bonté du Créateur, est d'avoir destiné les forêts à l'entretien d'une multitude d'animaux dont il a déchargé l'homme. C'est dans les bois qu'il leur a préparé à la plûpart une retraite sûre. C'est-là qu'il les pourvoit abondamment de tout. Lui seul les y habille, lui seul y nourrit les lions, les tigres, les léopards, les cerfs, les chevreuils, les dains, les sangliers, les loups, & une infinité d'oiseaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruse, à ceux-ci la légèreté, à ceux-là la fureur, pour tirer l'homme de l'indolence, en le tirant de la sécurité.

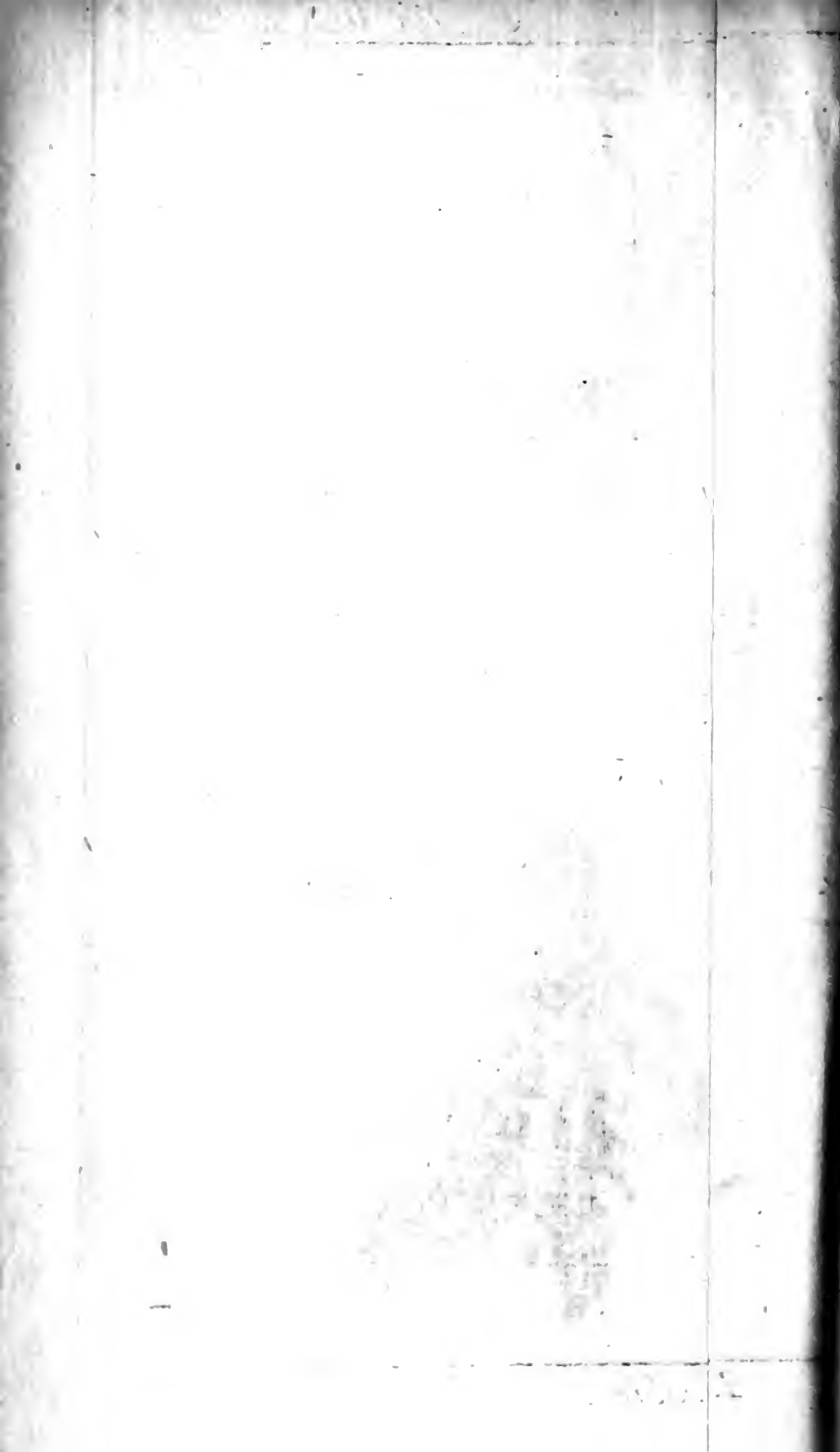
Utilité de la chasse. Il lui présente dans tous ces animaux, ou une proie avantageuse, ou des ennemis à craindre, & des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chasse, & l'accôûture à pouvoir au besoin faire une guerre plus dangereuse, & à sçavoir
par



Le Coudrier ou Nôisetier.



Espece d' Erable.







Peint d'après Nature par M. Del. Basseporte.

Le Chataigner.

par un apprentissage innocent se défendre LES BONS.
à propos contre un injuste détenteur ou
contre un agresseur violent. Ainsi tous
les animaux, tant ceux qui nous nourris-
sent, que ceux qui nous nuisent, sont de
véritables presens.

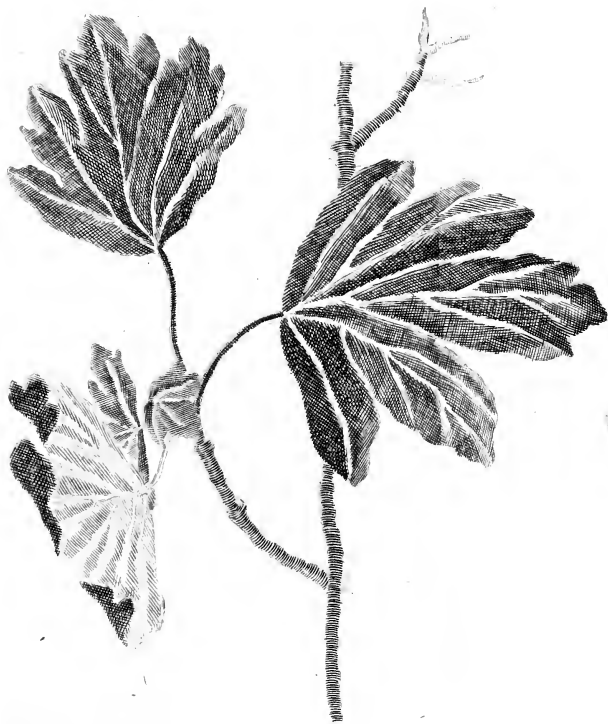
C'est sur-tout par la chasse que nous
exerçons le domaine qui nous a été don-
né sur eux. En vain s'élevent-ils dans l'air,
ou s'enfoncent-ils dans les bois, & jus-
ques dans les entrailles de la terre : nous
sçavons les en tirer par adresse, ou par
force. L'écorce du houx, & les petits GLI.
fruits du gui qu'on trouve sur les vieux
pommiers, nous donnent de quoi faire
une glu propre à embarrasser les aîles des
petits oiseaux. Nous avons cent sortes d'a- Amorces.
morces & des ruses pour surprendre les
plus gros. Nous amenons sans peine dans Tende-
nos filets les canards & les oyes sauvages, ries.
les courlis, les farcelles, les vaneaux, les
pluviers, les ortolans, & tous les autres
oiseaux de passage. Nous faisons couler Furet.
sous terre un furet pour en déloger le
lapin qui s'y sauve. Les bléreaux & les
renards n'ont point de retraites où nos
bassets ne les aillent assaillir. Nous avons Faucon-
des oiseaux & des chiens de toute taille nerie.
avec lesquels nous convenons d'un langa- Venerie.
ge qu'ils entendent : & selon les ordres
que

LES BOIS. que nous leur donnons du cor ou de la voix , ils partent , se mettent en quête suivent fidèlement la trace , se détournent à propos , reviennent à nous , corrigent leurs méprises , & nous prêtent leur vûë , leur odorat , & leur légèreté pour démêler & nous assurer la proie qui est l'objet de nos desirs.

Armes à feu. Enfin au lieu de l'arc & de la flèche , nous sommes parvenus à nous faire des armes dont le service est prompt , & le coup inévitable. On peut dire avec une sorte de vérité que nous manions la foudre : puisque nous faisons voler dans l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes distances , & qui les abat à nos pieds avant qu'ils puissent être avertis par le bruit , & par l'éclat qui accompagnent le coup.

Le Chev. Je juge par le plaisir que j'éprouve à la chasse , qu'on fait grand tort aux autres à qui il est interdit. Pourquoi , je vous prie , le droit de chasse est-il communément réservé à la noblesse ?

Réserve du droit de chasse. *Le Pr.* L'homme ne peut vivre seul : & la société qui lui est nécessaire , ne pourroit subsister , si tous ceux qui la composent étoient armez. D'ailleurs la chasse ne convient pas au peuple : elle le détourneroit de son commerce , & de la culture de



*Peint d'après Nature par
Madelaine Bassoporte.*

F T, II,

Le petit Erable.



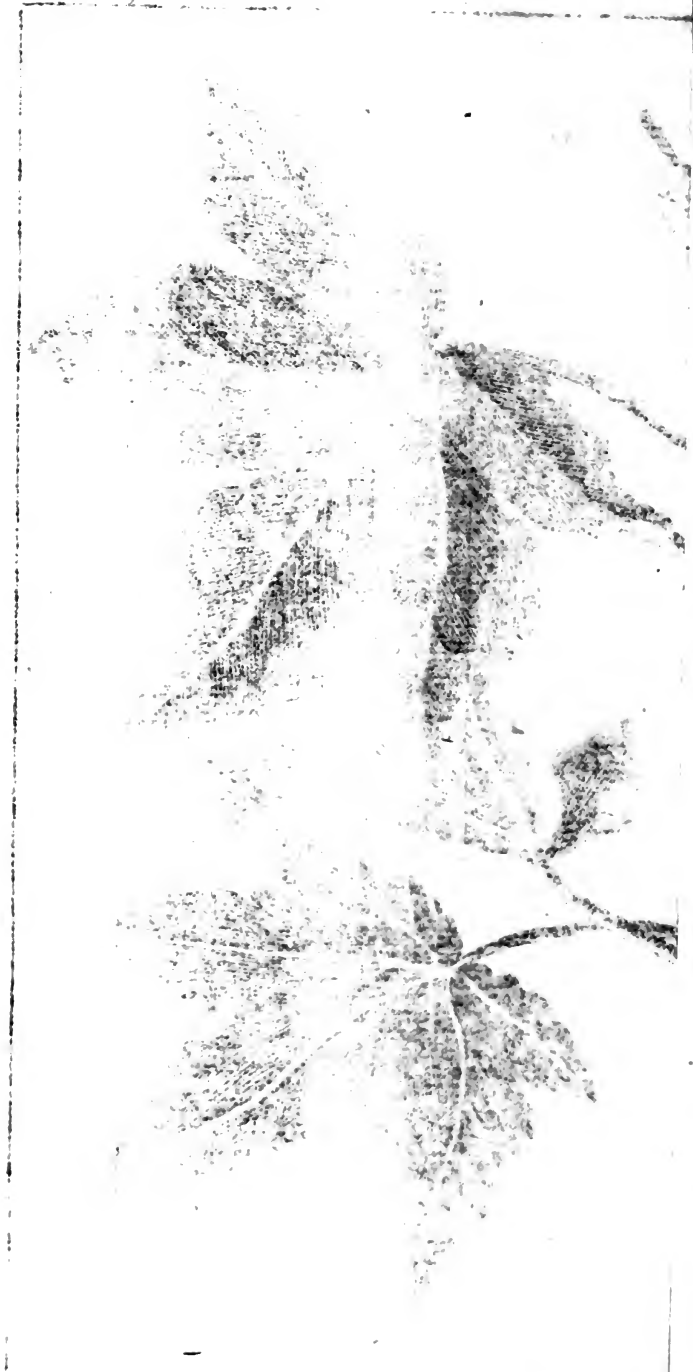
Le Hêtre.



L'Asierolier.



Le grand Erable ou faux Sycomore.



de la terre. La chasse ne convient pas aux LES BOIS.
Ecclésiastiques : ils sont redevables de tout leur tems aux peuples qui ne les ont déchargés des soins pénibles de la vie par des aumônes si abondantes , que pour leur faciliter la prière , l'étude , & les fonctions de leur ministère. La chasse a été sagement réservée à ceux qui doivent par état gouverner & défendre les autres. Ils trouvent jusques dans le loisir & dans les plaisirs nobles qui leur sont accordez , un moyen d'acquérir le caractère de force , & de patience qui les doit distinguer. La chasse est pour eux une occasion perpétuelle de devenir agissans , attentifs , prudents , terribles , & incapables de craindre ni la fatigue ni le danger.

Fin du second Volume.

EXPLICA.

E X P L I C A T I O N

des Planches du second Tome.

Le Frontispice.

C O m m e Salomon à la tête d'un ouvrage qui roule tout entier sur l'histoire naturelle, étoit l'exemple le plus propre à en autoriser l'étude ; rien ne convenoit mieux au commencement de ce second volume qui embrasse toute l'agriculture, que l'Empereur Probus aux soins duquel nous devons les vins de Bourgogne, de Champagne, d'Espagne, & de Tocai. On l'a donc représenté, sur le témoignage de Vopiscus & d'Eutrope, occupé après ses victoires à faire planter par ses soldats les vignes dont nous recueillons encore le fruit. On a supposé, pour mieux animer le tableau, que les peuples avoient immortalisé leur reconnaissance en lui érigeant une colonne environnée de pampres, & surmontée d'une coquille pleine de raisins, avec cette inscription où ils le louent, comme Horace & Virgile louent Bacchus, de nous avoir donné la joye avec la vigne.

PROBO. IMPERATORI.

PATRI. PATRIÆ.

LÆTITIÆ. DATORI.

Le Jardin d'hyver, page II.

Les fleurs à oignon, comme tulippes, jonquilles, &c. mais sur-tout les narcisses & les jacintes réussissent dans l'eau avec le secours
du

du feu de la cheminée. On les met sur la tablette en Novembre , & elles fleurissent en Janvier ou même plutôt. On peut de tems en tems jeter un grain de nitre ou de sel dans la caraffe. Les deux jacintes qu'on voit ici sont d'après celles qui ont été peintes en Hollande pour M. le Marquis de Gouvernet. La tige est de plus de quinze pouces , & chaque godet ou chaque fleur épanouie est de deux pouces & plus de largeur.

Le Parterre , pages 26. 29. & 36.

On a ponctué les massifs , les enroulemens & autres pièces de gazon. Le parterre par découpez , & le parterre mélangez sont accompagnez de leur bosquet.

L'Anémone , page 53.

L'Anémone épanouie montre une touffe de béquillons qui s'arrondissent en manière de dôme. C'est ce qu'on appelle la pluche.

L'Anémone vûë d'un autre sens montre son manteau , ou ses cinq grandes pétales.

La Tulippe , page 53.

On en a abaissé une feuille pour laisser voir le pistille qui s'élève au cœur , & les paillettes ou étamines , rangées alentour , & surmontées de leurs sommets. On a marqué sur cette feuille ce que les connoisseurs y veulent.

A La couleur dominante. B Le panache. C Les rayes noires qui aident à mieux détacher la couleur du panache , & qui le traversent assez souvent.

L'Oeillet , page 67.

A Tige d'œillet piqueté. B La racine. C Marcotte. D Coup de canif dans l'endroit qu'il faut couder en terre , pour y prendre racine. E Petite fourche de bois pour assujettir la marcotte en terre.

Le Houx, page 90.

A Le feuillage du houx. B Le houx panaché. C Jeune branche de houx avec son fruit. Le houx varie beaucoup ses espèces. D Le petit houx.

Le Pin, page 94.

A Branche de pin avec son feuillage & sa pomme. B Bout de la même branche avec son feuillage & ses chatons, ou étamines, d'où la poussière tombe sur les trompes de la pomme. C pour y porter la fécondité. D Partie de la pomme brisée. E Le pignon, ou l'amande du pin tirée de sa niche.

Terrain irrégulier, page 97.

A La cour, & les bâtimens. B Pont sur le fossé. C Tous les endroits pontuez sont des allées garnies de gazon. D Grandes places toutes garnies de fleurs. E Salles de verdure. F Pallissades. G Bois. H Berceau accompagné d'une terrasse pour jouir de la vûë de la campagne. R. I Parterre à l'Angloise pour servir d'objet à une des deux aîles du bâtiment. K Grande allée placée sous les fenêtres de l'autre aîle, & prolongée dans la campagne. M Reste de terrain mis en jardin coupé. N Reste de terrain employé en melonière. O Grand chemin. P Pallissade abaissée pour unir l'allée K, avec l'avenue alignée dans la campagne, & marquée Q. R La campagne. S Elévation du berceau. H Il est beaucoup mieux de ce caractère simple & champêtre, que d'être taillé & pincé plus régulièrement.

Autre Terrain irrégulier, page 98.

A L'entrée. B La grande cour. C Amphithéâtre de fleurs avec deux rampes garnies de vases pour servir d'objet en entrant. D Le bâtiment

ment. E Le parterre en simple gazon , accompagné de deux pallissades en arcades. F Bouligrin , &c. servant de vûë à une des deux ailes. G , H , K Bancs , niches , salles , cabinets , & autres pièces de verdure de différent goût. I Pallissade basse pour joindre l'allée avec l'avenue qui est dans la campagne R. L Les allées du potager. M Fausse entrée accompagnée de deux pallissades , & garnie de deux plate-bandes qu'on orne de fleurs ou de vases. N Large fossé qui n'empêche point que la vûë ne s'étende du bâtiment D jusqu'au bout de l'avenue qui commence après N. O Basse cour. P Ecuries. Q Maisons voisines qui rompent le terrain. R La campagne. S Elévation des pallissades qui bordent le parterre , & qui sont percées en arcades.

Ces exemples peuvent suffire pour montrer combien on peut jeter d'agrémens dans les terrains les plus irréguliers.

Le Pressoir ordinaire , page 363.

A , B Socles , & autres pièces du suport. C Les jumelles. Ce sont des montans qui s'enfoncent en terre , où ils sont puissamment enracinez , & retenus par des pièces de traverse chargées de maçonnerie. Ces montans sont traverses vers le haut par deux fortes pièces dont l'inférieure est l'écrou , ou le réceptacle de la vis. D La vis avec sa rouë. E Le mouton , grosse pièce de bois sur laquelle la rouë apuye pour abaisser les moyaux , ou chantiers qu'on croise sur les planches dont on a couvert le tas de raisins F. G La maye , plancher sur lequel on met le tas de raisins F qu'il faut fouler. Il y a dans ce plancher une entaille , ou enfoncement avec un rebord ceintré pour recevoir

voir la liqueur, & pour lui donner sa direction par une pente douce vers la tonneau qui la doit recevoir. La maye est apuyée sur un massif de maçonnerie pour résister à l'effort de la pression, & ce massif est isolé en sorte qu'on puisse tourner en terre tout à l'entour pour visiter au besoin les fondemens, & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H La rouë qui sert à abaisser la vis & le mouton sur les raisins.

Quand on veut faire usage du pressoir on jette sur la maye une quantité de raisins proportionnée. Cet amas de raisins s'appelle *le sac*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme carrée. On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrêmités, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pèle tranchante aux différentes ferres, que pour présenter une assiette égale aux planches qu'on étend côte à côte par dessus. Ensuite sur ces planches on étend trois, quatre, ou cinq chantiers, selon la grandeur du pressoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un second en croisant, & sur celui-là, un troisième : puis avec la rouë de tour, on dévide la corde de dessus l'autre rouë pour abaisser la vis & le mouton sur les chantiers.

Boyau de cuir pour transvaser le vin d'une pièce dans une autre. Il est terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s'applique au bas du tonneau qu'il faut emplir, l'autre à une grosse fontaine qu'on met au tonneau qu'il faut vider. K Grand soufflet pour en chasser le vin lorsqu'il s'est mis de lui-même à niveau dans les deux pièces. L Le même soufflet vu de profil. M Grosse fontaine pour donner un
prompt

prompt écoulement. N La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement rempli, afin que l'air extérieur arrête le vin qui s'écouleroit lorsqu'on ôte le tuyau.

Le grand Pressoir , pag. 365.

A , B , Les socles , & autres pièces de support. CC Jumelles. Les montans qui sont à la gauche du Lecteur sont les vraies jumelles , ou simplement les jumelles. Les montans moins élevez qui sont à sa gauche , sont les fausses jumelles. Au milieu , & au travers des fausses jumelles sont les clefs , petites pièces de bois qu'on y passe pour servir de repos , ou d'appui aux arbres , & pour leur faire faire la bascule au besoin. D Les arbres , grosses poutres qu'on assemble au nombre de deux au moins , si elles pouvoient être assez fortes ; mais pour l'ordinaire de quatre , & même de six. E La vis , dont l'extrémité inférieure se nomme la mamelle. G La rouë , qui , à l'aide de cinq ou six hommes , fait aller la vis dans un sens ou dans une autre , pour faire monter ou descendre les arbres. H La cage qui est un assemblage quarré de fortes pièces de bois , & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix pieds de long sur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & descendre dans le puits de maçonnerie , d'où l'on la voit sortir. Elle pèse plus de trois mille livres. Cette cage dans la situation où l'on voit le pressoir est à son repos. Elle pose à terre , & avec les clefs des fausses jumelles , elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire usage du pressoir , on commence par détourner la rouë G. la cage demeure à terre. Mais l'effort de la vis fait monter les arbres

vers E , & leur doit faire faire la bascule de l'autre côté. Lorsque les arbres sont un peu abaissés à droit dans les jumelles. On insère de gros coins entre le lien des jumelles ; & l'extrémité des arbres abaissés. Alors on tourne la rouë dans un sens contraire au premier , & on abaisse les arbres. Mais comme le tas de raisins qui leur résiste leur sert d'appui , le mouvement de la vis qui les abaisse avec peine , fait nécessairement monter la cage. Ce poids de trois mille livres suspendu de la sorte à l'extrémité de ces longs arbres , en fait avec la vis un levier d'une force terrible , qui expédie vingt-cinq pièces de vin d'une seule cuvée ou d'un seul tas de raisins en moins de quatre heures.

Il y a d'autres pressoirs où la vis au lieu d'être appuyée sur une cage , est , entre deux taillons , ou longues pièces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter : mais à force de bras elle contraint les arbres à descendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres pièces qui entrent dans la structure des pressoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du pressoir à coffre , parce que nous n'avons pû l'avoir juste. D'ailleurs ce pressoir avançant peu l'ouvrage , n'est guères en usage dans les grands vignobles.



TABLE DES MATIERES

Du Tome second.

A		B	
A Bricot.	page 219	Poire Aurate.	219
Faux - Acacia.		Auvent pour les fruits.	123
Fig.	page 84	L'Azérolier & son fruit.	
Pêche Admirable.	224	Figure	50
Ail.	251		
Allées.	83		
Alleluja.	245	Baume de Judée , du	
Ambrette.	230	Pérou , de Copaii ,	
Ananas. Fig. page	211	&c.	414
Anémone.	49	Le Beau , source du	
Toutes ses pièces.	50	béau.	16
Sa culture.	51	Beuré.	226
Son histoire.	52	Berceau. 88. & planche	
Plantes Annuelles.	78	de la page	97
Arbrisseaux à fleurs.	79	Bergamotte.	226
Arbres toujours verts.		Bierre , manière de la	
88. &c.		faire.	380
Choix des Arbres.	130	Le Bled. 289. & suiv.	
Arbres de tige.	176	Voyez - en les progrès	
Arec.	409	dans la planche qui	
Arroche.	254	est à la page 477. du	
Artichauts.	246	Tome III.	
Origine des Arts.	447	Structure du tuyau, 312	
Asperges. 253 & 255		Conservation du Bled.	
Aune.	446	315	
Figure de l'aune.	443	Différentes Boissons.	
Avoine.	294	387	

Les Bois.	391	Cardons d'Espagne.	257
Utilité.	397	Carottes.	241
Souplesse du Bois.	416	Cassollette.	220
Fil du Bois.	419	Le Cédre. Fig.	88
Poli du Bois.	421	Céleri.	248
Manière de planter un Bois.	438	Cendres , leur utilité.	280
Bon-Chrétien d'hyver.	231	Cerises précoces.	217
Bon-Chrétien d'été.	220	Chardons à Bonnetiers.	301
Bordures dans les potagers.	126	Charmes. 443. & la Fig.	444
Bouleau. 445. Fig.	447	Charpenterie.	426
Bourache.	245	Charuë.	273
Branches. Connoissance des Branches.	179. & 183	Chasse. Utilité de la chasse.	450
Faux Broccolis.	246	Pourquoi réservée à la Noblesse.	<i>ibid.</i>
Brugnoles.	233	Chasselas.	227
Brugnon.	222	Chataignier. 443. Fig.	449
Buglose.	245	Bois de chauffage.	429
Buis.	446	Chêne.	442
Buïsson.	134	Sa figure avec celle du Chêne verd.	<i>ibid.</i>
Manière de mettre un arbre en buïsson.	177	Chéruis.	242
Plantes Bulbeuses.	250	Chèvreuse.	224

C

Cacao.	405	Choux.	245
Cachou.	408	Ciboule.	251
Cadillac.	231	Cidre , manière de faire le cidre.	385
Caffé. Histoire & usage du Caffé.	401	Raisins de la Cioutat.	227
Calville.	225	Circulation alternative de	
Cannelle.	410		

DES MATIERES. 461

de la sève.	182	termes de fumier, &c.	
Cocos.	407	d'ordures. On en voit	
Colmart.	230	bien la raison.	
Concombre.	257	Epinars.	245
Cormier. 442. Fig. 446		Epine d'hyver, poire.	
Cornoüiller. 443. Fig.			230
	446	L'Erable à feuille de-	
Costières.	125	plane. Figure.	448
Côteaux, leur utilité.		Le grand Erable, ou	
	322	faux sycomore avec	
Coudrier. 445. Fig. 448		sa graine. Figur.	452
Crépi.	122	Le petit Erable.	89.
Histoire de Eurius Cré-		Figure	450
sinus.	288	Escourgeon.	294
Cresson Alénois, &		Espaliers.	121
Cresson d'eau.	249	Disposition & hauteur	
Cypres.	88. & 446	des Espaliers.	132

D

Manière de mettre un	
Arbre en Espalier.	178
Distribution d'un pota-	
ger.	124

E

Bau, choix de l'eau.	129
Echalotte.	251
L'Echasserie, poire.	230
Ecorces. Usage des	
Ecorces.	409
Engrais des terres.	277
Ce mot d'engrais est	
sur - tout d'usage	
quand on parle de	
bœufs, ou de mou-	
tons, ou de volaille.	
Nous l'avons risqué	
quelquefois en par-	
lant des terres, au	
lieu d'employer les	

F

Fécondité de la terre,	
ce qui la cause.	272
Feuilles, & leur usage	
	181. & 398
Figuerie. Culture du Fi-	
guier.	200
Fil d'archal au lieu de	
treillage.	123
Fleurs. Entret. I.	
Destination des Fleurs.	4
Leur multitude.	7
Leur beauté.	ibid.
Leur succession.	10
Leur variété.	ibid.

V 3

Leur

Leur forme constante.

G

Leur odeur.	15	Garance.	301
Autres utilitez.	18	Gaude.	<i>ibid.</i>
La culture des Fleurs.	20	Gennetin.	227
Le théâtre de Fleurs.	24	Vin de Genièvre.	388
Le pyramide de Fleurs.	32	Géranion triste.	19
	<i>ibid.</i>	Poire de Saint Germain.	
Fraïses hâtives.	217		230
Le gouvernement des		Gommes.	415
Fraïses.	<i>ibid.</i>	Graines.	399
Framboïses.	218	Gresse.	158
Frêne. 442. Fig.	443	Gresse en fente.	159
Froment.	293	En couronne.	161
Histoire des Forêts de		A emporte-pièce.	<i>ibid.</i>
France.	431	En flutte.	162
Eaux & Forêts.	433	En écuffon.	163
Fruiterie.	147	A la pousse.	165
Fruits. Entret. IX.	215	A œil dormant.	166
Fruits confits.	232	— En aproche.	<i>ibid.</i>
Fruits secs.	233	— Sur racines.	168
Origine de quelques		Gresse des différentes	
Fruits.	236	espèces d'arbres.	170
Manière de colorer les		La Grenadille. Fig.	80
Fruits.	221	Guède, ou pastel.	300
Fruits variez selon les			H
saisons.	261	Haricot.	252
Succession des Fruits.		Herbes odoriférantes.	
	215		249
Fruits de terre.	252	Herse.	276
Fruits, pourquoi plus		Le Hêtre. 443. Fig.	450
parfaits dans les vil-		Le Houblon.	300
les.	223	Le Houx. 447. Fig.	90
Poire de Fusée.	220	Huile.	209. & 400
Fumier. Sa métamor-		Graines huileuses.	298
phose.	282	Hydromel.	389

DES MATIERES. 463

I	nuiserie.	421
L'Art des Jardins. 93	Martin sec.	230
Eloge du Jardinage. 99	Melon. Culture.	258
Jardin coupé. 143	Messire-Jean.	229
Le Jardin d'hyver, ou	Millet.	296
plantes bulbeuses	Mirabelle. 219. & 233	
qu'on fait épanouir	Prune de Monsieur, ou	
dans l'eau durant tout	de Tours.	220
l'hyver. Figure 68	Moissons. Moisson-	
Voyez l'Explication.	neurs.	315
L'If. Figure 91	Mottes de tan.	409
Insectes ennemis de la	Muscade, & Macis.	401
vigne. 353	Petit Muscat, poire.	219
Ipreau. Fig. 84	Muscat-Robert, poire.	
La Julienne. 74		220
L	Raisins Muscats.	227
Le Labourage. 265	Manière de perfection-	
Les différens Labours.	ner le Muscat. <i>ibid.</i>	
274	N	
Usage du Lagetto. 411	Navets.	242
Les Laituës. 247	Navigation.	427
Les Légumes. 235	Noyer.	445
Vrais Légumes. 252	O	
Culture des Légumes.	Oeil & bouton.	180
238	L'Oeillet.	67
Serre des-Légumes. 151	Marcotte d'œillet.	69
Le Liège. 412	Oeilletons.	71
Dangers des Liqueurs.	Oignons.	251
390	L'Olivier franc, & l'Oli-	
Loüis XIV. protecteur	vier sauvage. Fig. 208	
du Jardinage. 103	Orangerie.	191
M	Culture de l'Oranger.	
Pêche Madelène. 222	<i>ibid.</i>	
Maïs. La figure 297	Punaïses de l'Oranger.	
Marne. 284		198
Marquetterie & Me-	L'Oreille d'ours.	45
	Culture,	

Culture , histoire , & qualitez de l'oreille d'ours.	46	Planches des Potagers.	127
Orme.	443	Planches en ados.	128
L'Orme à grande feuille, ou l'Ipreau. Fig. 84.		Le Plane, ou Platane.	Fig. 85. & 443.
Le petit Orme. Fig. 456		Planter. (manière de)	135
Osiers.	444	Plantes potagères.	240
P		Poireaux.	251
Palissades hautes & basses.	89	Poirée, ou bette.	244
Panais.	241	Poires d'hyver. Manière de les colorer.	226
Panis.	296	Ponche, boisson,	389
Parcs de brebis.	279	Le Potager.	104
Parterre en bois peint.	25	Ordonnance du Potager.	113
Parterre en broderie.	26	Potirons.	258
Parterre de gazon, ou à l'Angloise. Voyez l'avis qui est à la fin de cette table.	27	Pourpier.	249
Parterre mélangé.	29	Le Pressoir à vin, & les instrumens du soutirage. Fig.	363
Parterre par découpez.	30	Le grand Pressoir. Fig.	365
Accompagnemens des Parterres.	82	Meule à écraser les pommes.	385
Pavi.	222	Pressoir à verjus.	387
Premières Pêches.	219	Prunes.	220
Autres Pêches.	222	Q	
Pépinière.	145	Quinquina.	410
Persil. Ses espèces.	245	Quintinie. (M. de la).	236
Le Peuplier. 446. Fig.	445	R	
Pilotage.	425	acines d'arbre s. Leur usage.	415
Pimprenelle.	249	Racines de légumes.	241
Le Pin. 446. Fig. 92		Raisins.	

DES MATIERES. 1 465

Raisins.	227	Ségle	293
Raisins de Corinthe, & autres.	<i>ibid.</i>	Semailles.	289
Manière de conserver le Muscat, & tout autre raisin.	228	Semences, leur préparation.	290
Rapin. (les Jardins du P.)	99	Sennevé.	300
Raves, ou Raiforts.	241	Serres. (les différentes)	147
Reine-Claude, prune.	221	La Serre à feu.	153
Renoncule.	63	T	
—Semidouble.	<i>ibid.</i>	Tabac; son histoire.	302
—Son histoire.	66	La Taille des arbres.	175
Résine.	413	Instrumens pour la taille.	190
Ris.	296	Le Tan.	409
Rocambole.	251	Taupinambours.	243
Rosiers; leur gouvernement.	81	Terrains irréguliers, manière de les employer.	93. Fig. des pages 93, 94, 97. & f.
Rouffelet de Reims.	223	Terrasses.	91
Royale d'hyver, poire.	231	Terres, division des terres.	113
S		Mélange des Terres.	116
Safran, espèce de crocus.	299	Terres écobuées, ou pelées.	280
Salades, & fournitures.	246. 249. & suiv.	Variété des Terres relative à celle des grains.	269
Salsifis.	241	Source de la fécondité des Terres.	272
Salviati, poire.	220	Le Tilieul.	86. 445. & la Fig. 447
Le Sapin, & sa pomme écailleuse. Figure	92 & 446	Le Tour.	423
Sarrasin, bled.	296	Prune de Tours, ou de Monsieur.	220
Saule.	446	Trains.	
Scorfonère.	241		

466 TABLE DES MATIERES.

Trains.	416	Vases.	33
Travail nécessaire, com-		Verdures, ou herbes de	
me le pain.	268	cuisine.	244
Treillage.	121	Verger.	144
Le Tremble. Fig.	445	Verte - longue, poire.	
Trémois.	295		226
Truffes.	243	Arbres toujours verds.	
Tulippe.	53		88, 90, &c.
Culture & connoissan-		La vigne. Entretien	
ce.	<i>ibid.</i>	XIII.	321
V		Le vin. Entretien	
La métairie du P. de		XIV.	357
Vanière.	99	Virgouleuse.	230
Vanille.	406	Vûës.	95

Fin de la Table du Second Volume.

Avis sur les Parterres à l'Angloise.

LE Parterre à l'Angloise dont on peut voir un modèle au Palais Royal, demande de très-grands soins.

1. Il faut lever le gazon sur les rideaux ou autres lieux où les brebis vont paître fréquemment, parce que leurs morsures exterminent la grande herbe, & ne laissent venir que la petite espèce.

2. Il faut rapporter, plaquer, & tailler les pièces, &c.

3. On les foule, non avec le roule à Avoine, qui est trop foible, mais avec un cylindre de pierre, ou avec deux rouës de carosse revêtues de fortes membrures, & formant ainsi un gros tambour, dont la pression souvent répétée empêche

pêche chaque touffe de pousser par le milieu, & rabat les petites mottes formées par le travail des vers.

4. Il faut faucher souvent, ôter l'herbe non avec le rateau, mais avec le balai, & rouler aussitôt.

5. Au printems & en été, il est nécessaire de faucher une fois en 4. jours; en automne une fois en huit jours; en hyver tous les 15. jours.

6. On arrose dans les séchereffes, mais rarement.

7. Dans les parcs & dans les jardins très-spacieux, on peut de tems en tems introduire des brebis sur le gazon qu'on veut entretenir fin.

Avis sur les arbrisseaux à fleurs.

LA Grenadille, qui est une fleur d'une beauté singulière & de très-bonne odeur nous a paru devoir trouver sa place page 80, vis-à-vis l'article des arbrisseaux à fleurs, parce qu'elle vient en abondance sur un arbrisseau aujourd'hui assez commun, qu'on peut palisser en berceau pour l'été.

Pour le printems on peut employer ou en berceau, ou par forme d'espalier, ou en demi pile, l'arbre de Judée dont les fleurs sont de la couleur de celles du pêcher. L'Ebénier fait alors un effet admirable par ses grosses grappes de fleurs jaunes. L'effet en sera incomparablement plus beau si on le mélange avec l'arbre de sainte Lucie qui donne des doubles fleurs blanches. Il y a bon nombre d'autres arbustes étrangers qui donnent de très-belles fleurs, & qui viennent fort bien en pleine terre. On peut en avoir des graines au Jardin Royal. Nous sommes encore

redeva-

redevables aux soins de nos sçavans Botanistes de plusieurs arbres étrangers très-propres à orner les jardins en automne par les brillantes couleurs de leurs fruits. Tel est en particulier le Buisson ardent.

Je ne dis rien de quantité de plantes rampantes & annuelles, tirées de nos colonies, qui tout aussi-bien que la Capucine simple & la Capucine double qui viennent du Canada, nous donnent à peu de frais de très-jolies décorations.

